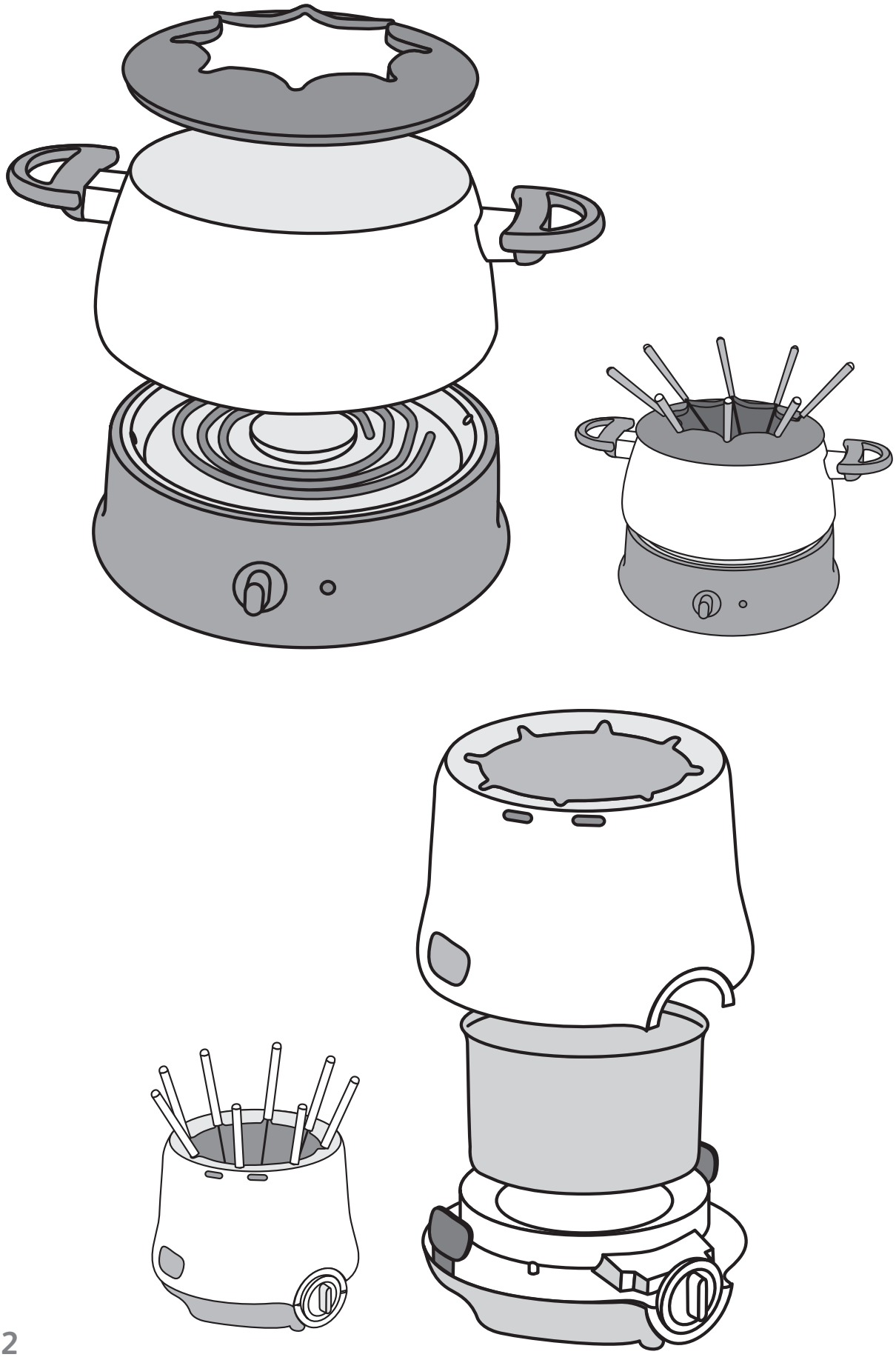
TEFAL565-IFU_FONDUE 12L_Mise en page 1 08/04/11 10:20 Page1

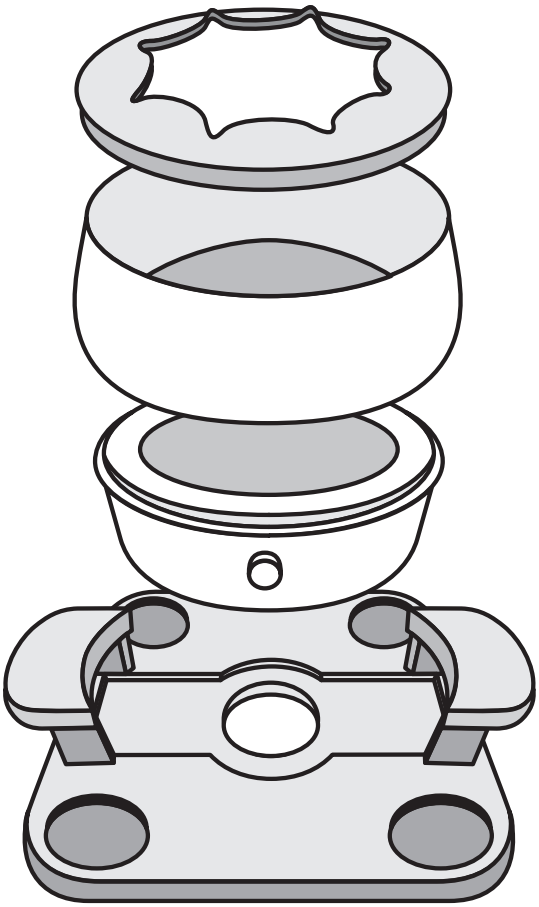
Tefal®

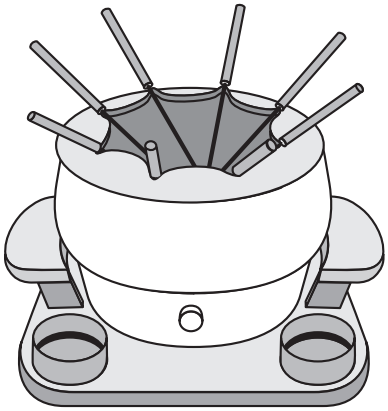
FONDUE

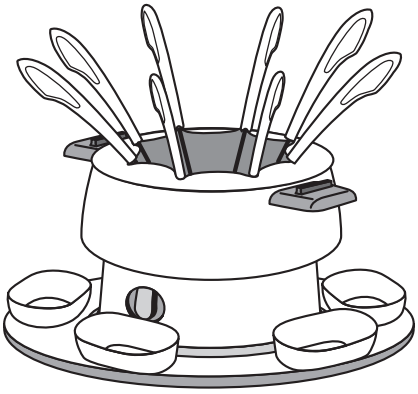
FR
NL
DE
EN
ES
PT
IT
EL
DA
NO
FI
SV
TR
AR
FA

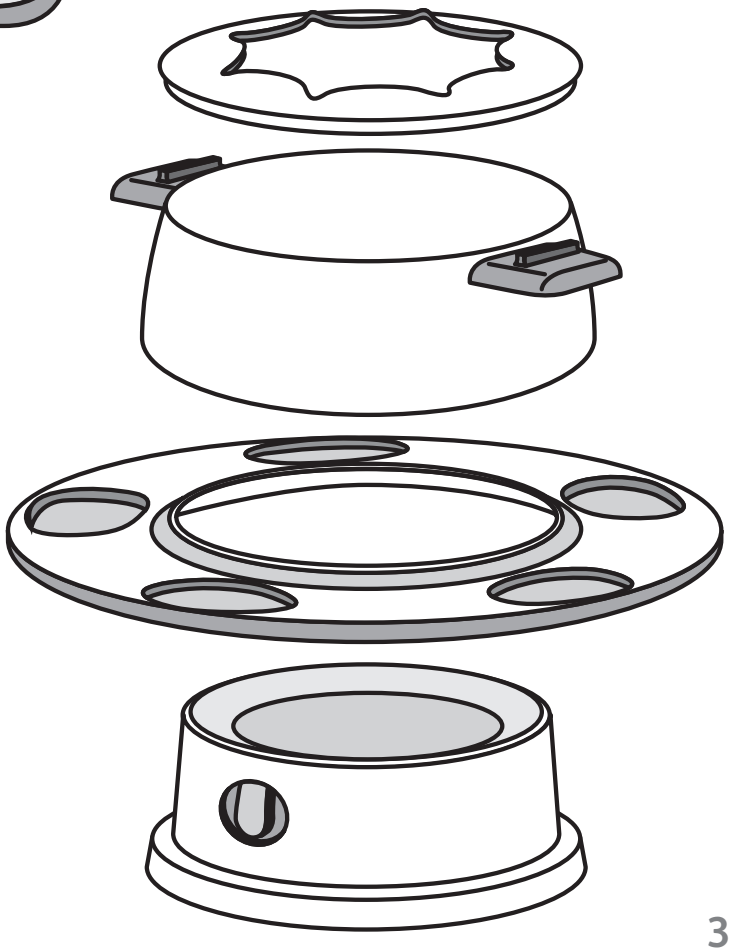
www.tefal.com

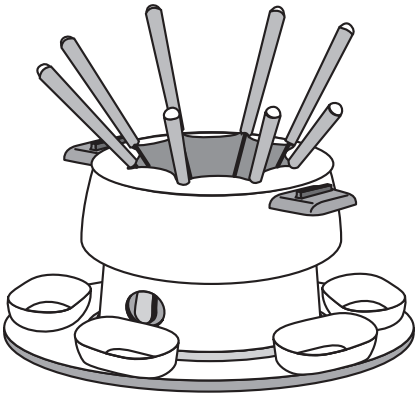




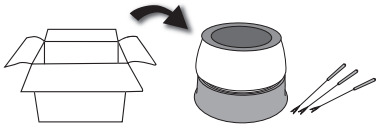


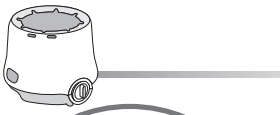


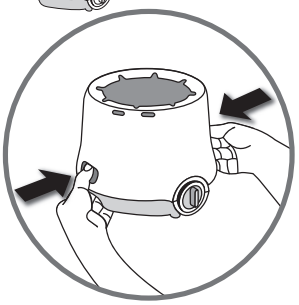


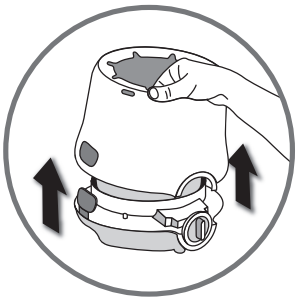


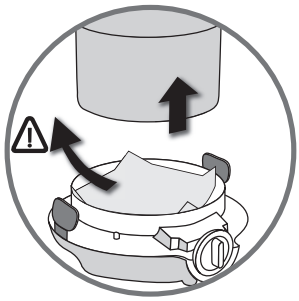
1.

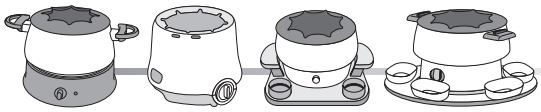


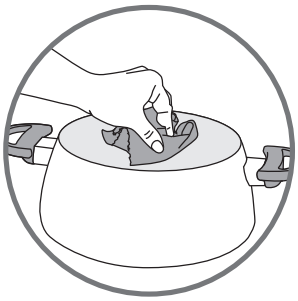


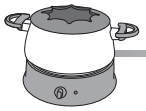


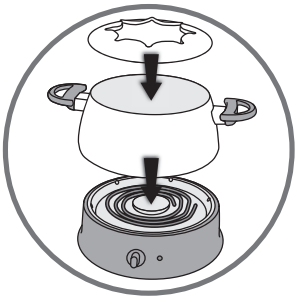


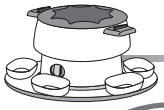


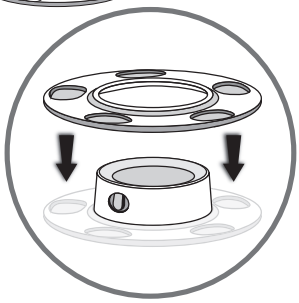


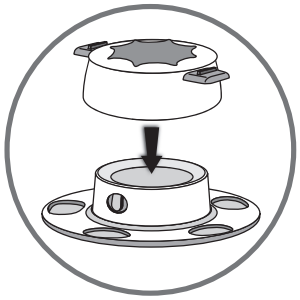


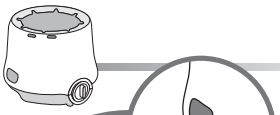


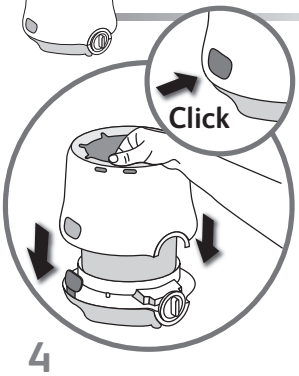


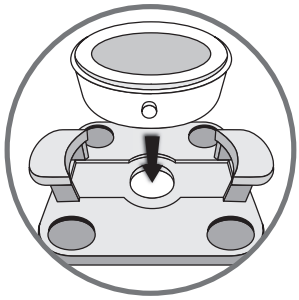


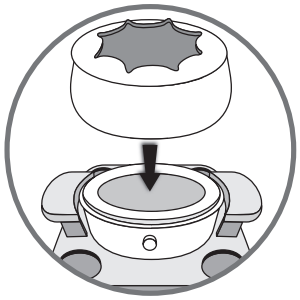




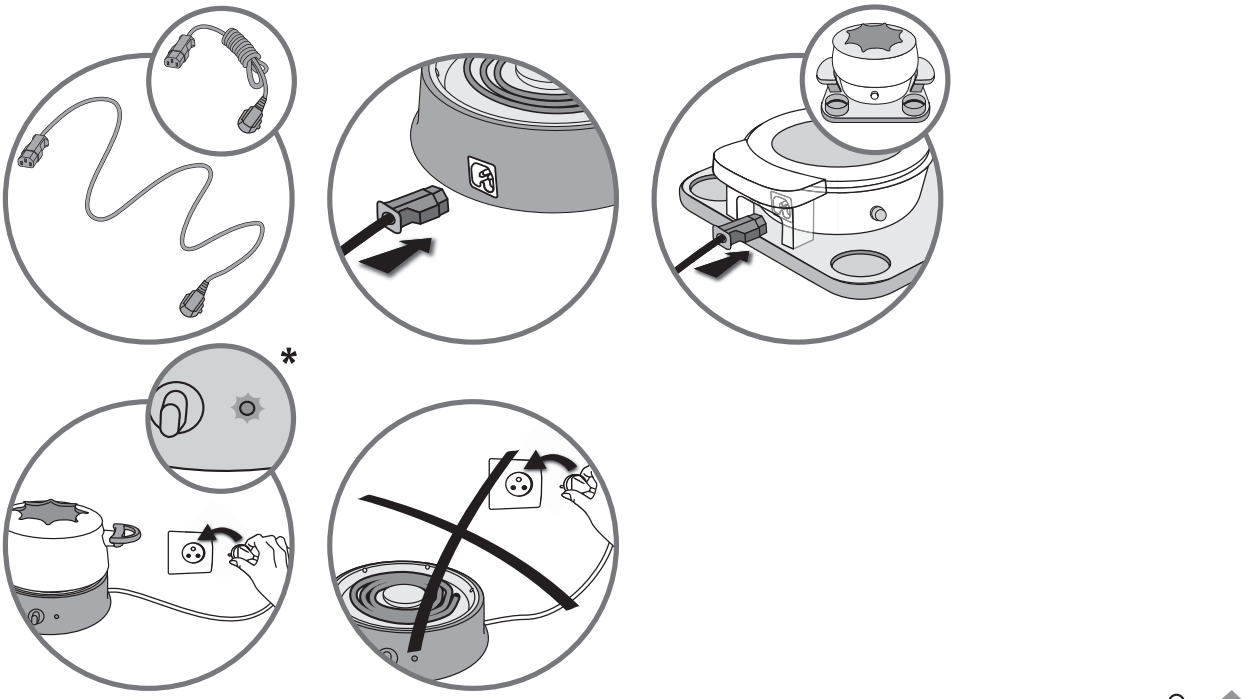




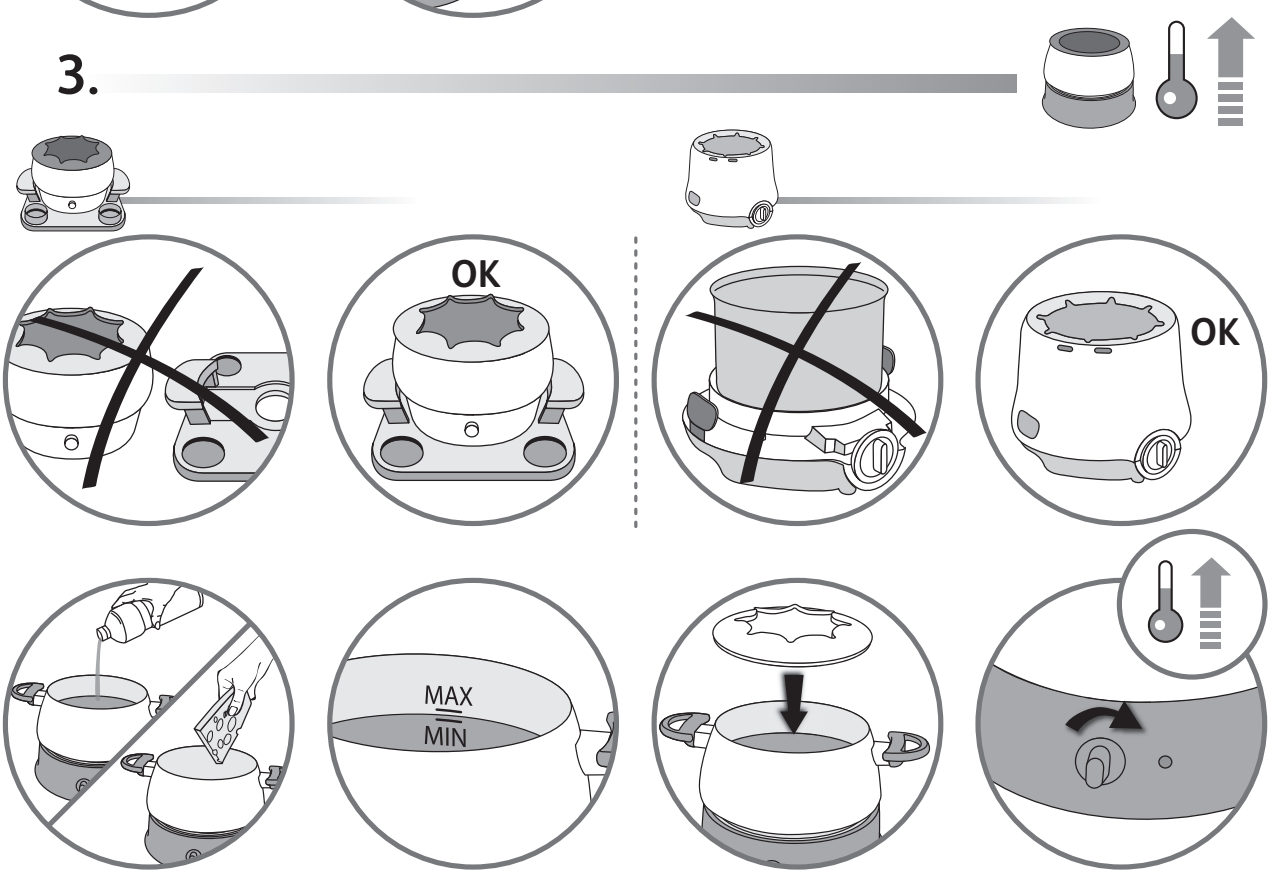




2.

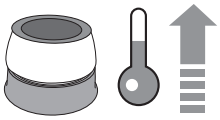


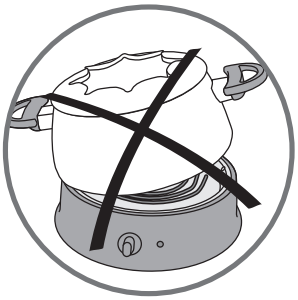
3.

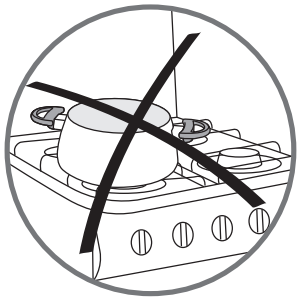


* selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • according to the model • según modelo • consoante o modelo • σύμφωνα με το μοντέλο • in base al modello • afhængig af model • til enkelte modeller • mallista riippuen • beroende på modell • modele göre • حسب الموديل • بر حسب مدل

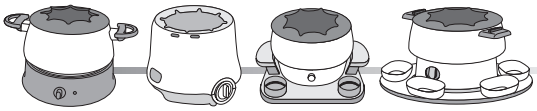
3.

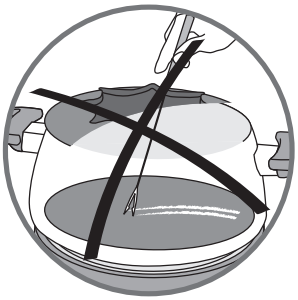


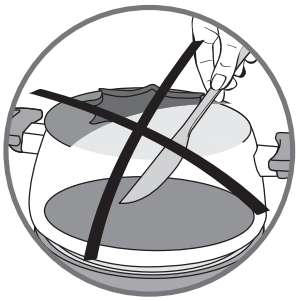


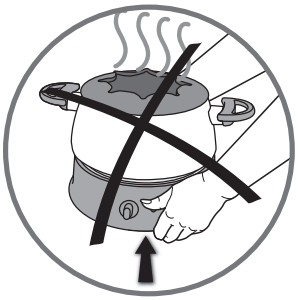


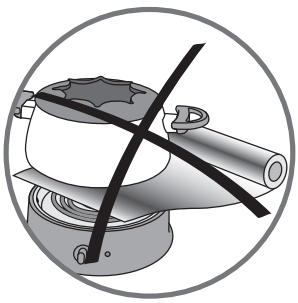
4.

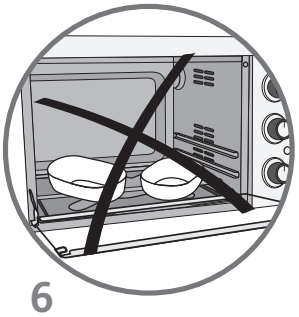


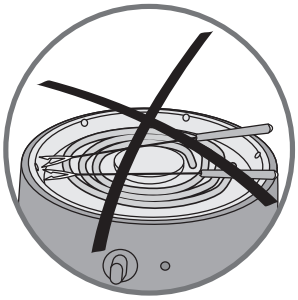




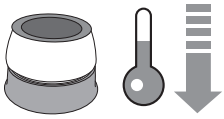


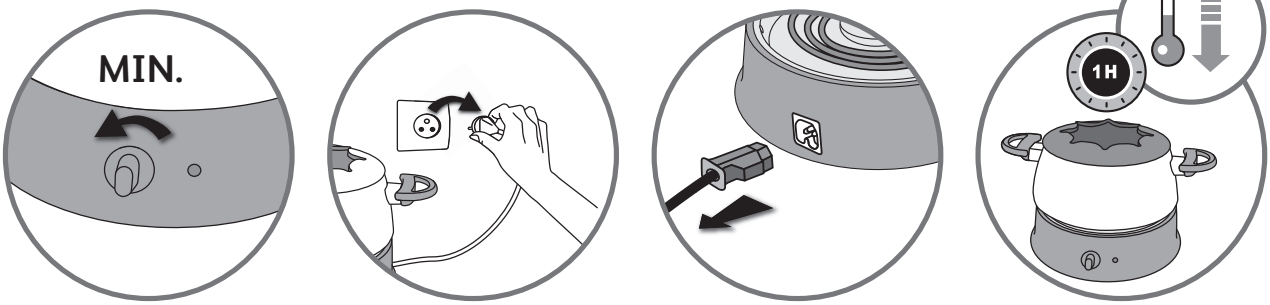


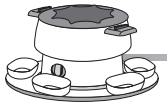


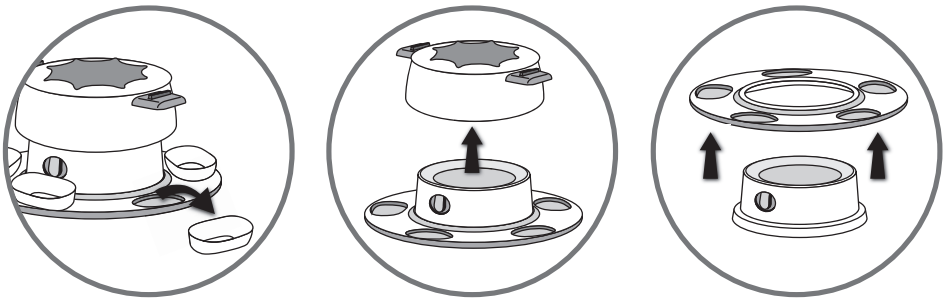


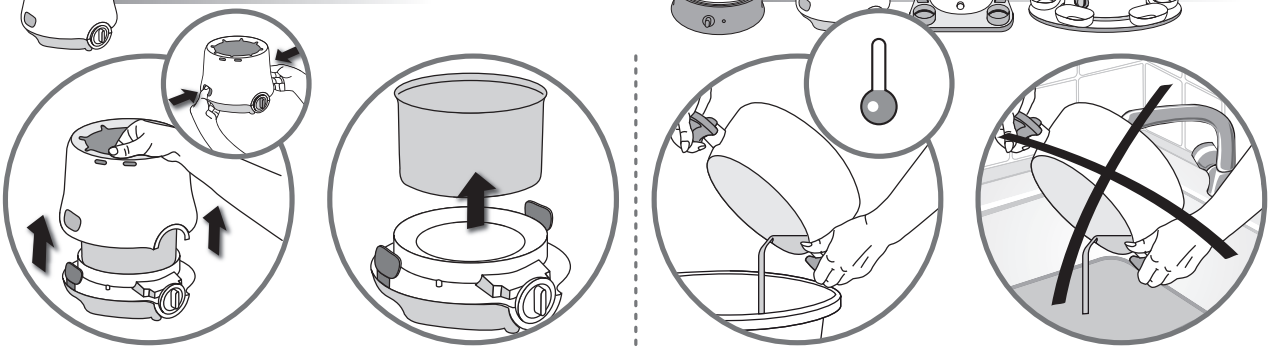
5.

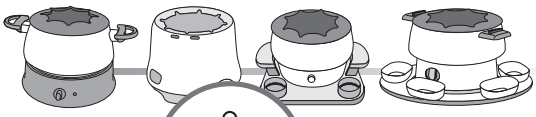


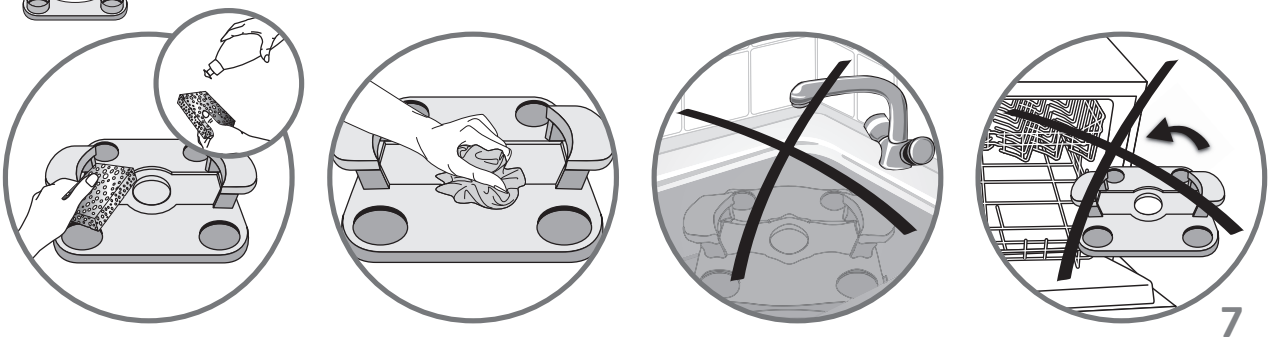




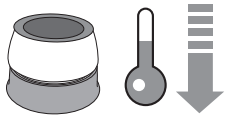


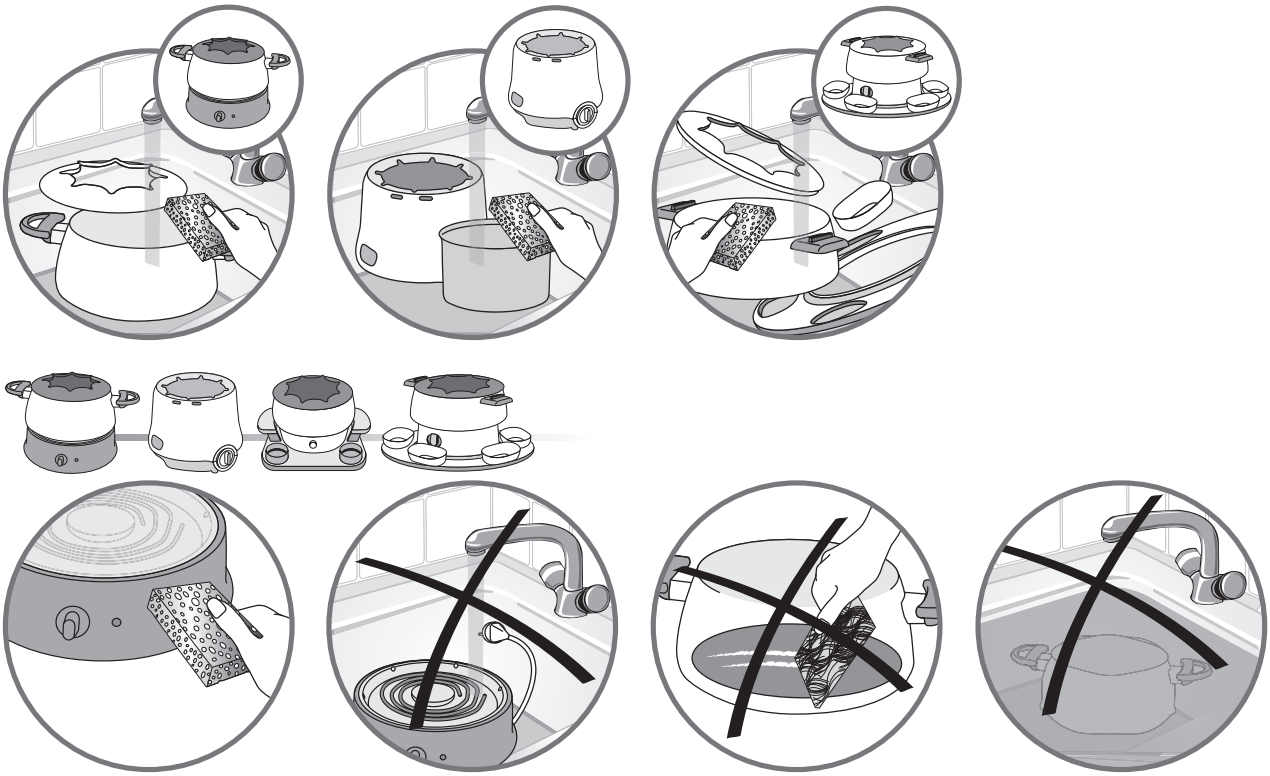


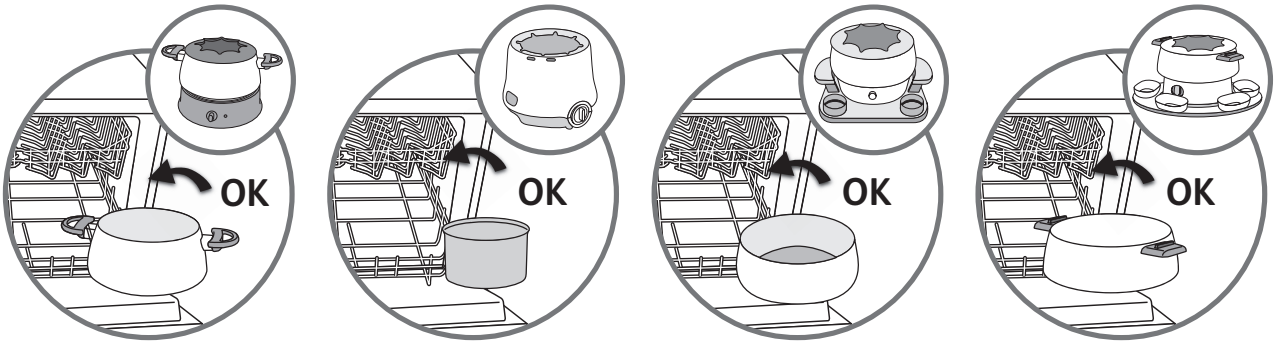


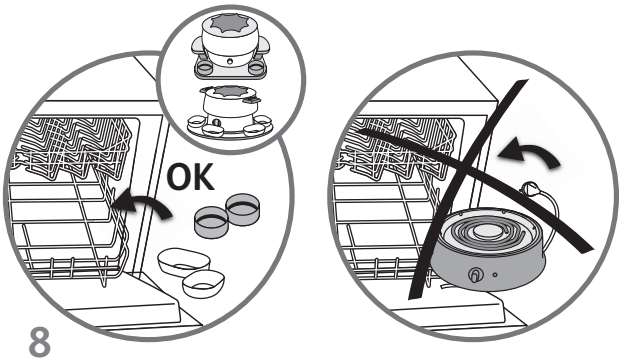


5.

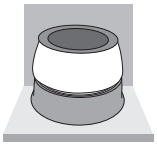


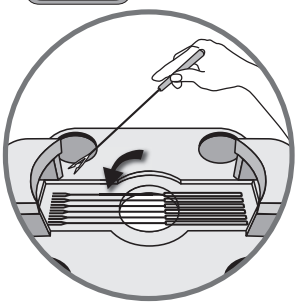


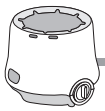


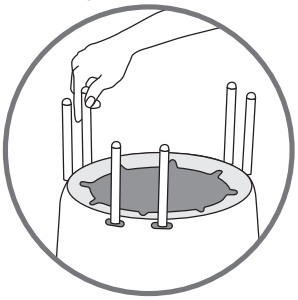


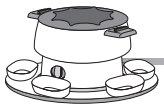
6.

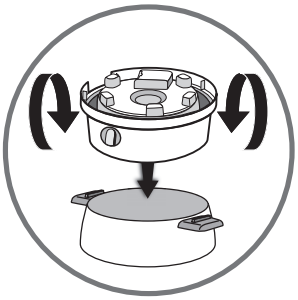


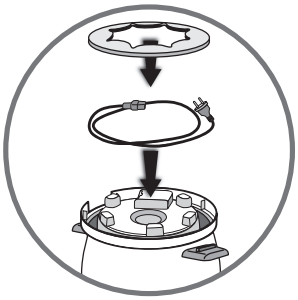












CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Merci d'avoir acheté cet appareil. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambre d'hôtes.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Installation

- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Placer l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'emplacement où il sera utilisé lors du repas.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

FR

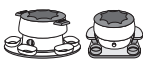
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge ; prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Utilisation

- Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.
- Contenance :
  - **Fondue Simply Invents** :

Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).
Bouillon : de 1,5 litre d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

  - **Fondue Color – Pic'party** et **Fondue Ovation** :



Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).
Bouillon : 1,5 litre d'eau maximum.

  - **Multi Fondues** :

Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).
Bouillon : 2 litres d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence).
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- **Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.**

- N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon, utiliser de préférence une spatule en plastique ou en bois lors de la préparation de la recette.
- **NE PAS DÉPLACER LE PRODUIT AVEC L'HUILE CHAUDE.**
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
- Ne pas utiliser les ramequins pour cuire des aliments, ou sur une source de chaleur.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets… dans le caquelon.

Après utilisation

- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile.
- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau le socle ni le cordon.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.
- Précaution pour le nettoyage du plateau bois :
  - Chaque plateau bois est un élément naturel unique.
  - Plus ou moins perméable selon sa porosité, un plateau bois immergé dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater.
- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes fondues

FR

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde (pour 6 personnes)

• 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée • pain blanc

Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le verre de kirsch, le poivre et la muscade râpée.
En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue. Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont…).

Fondue chinoise (pour 6 personnes)

• 450 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées • 450 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 céleri • 1 gousse d'ail • 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.
Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 min.
Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.
Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupés en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.
Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

• 1 l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.
Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.
Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes.

Fondue antillaise (pour 6 personnes)

• 500 g de filet de morue fraîche (ou de merlan) • 3 gousses d'ail • 1 oignon • 1 piment oiseau (facultatif) • 2 grosses pommes de terre cuites et épluchées • 6 gambas (ou 18 crevettes roses) décortiquées • farine • 2 œufs entiers • 1 litre d'huile

Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulerez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer 15 à 20 min. En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).
Accompagnement : riz créole.
Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili.

Fondue au chocolat (pour 6 personnes)

• 500 g de chocolat noir • 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux

Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter 2 c. à soupe de Cognac.
Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.
Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - in boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnene Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten draaien en tijdens het gebruik niet binnen bereik van kinderen laten.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Installatie

- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Zet het apparaat op een schone, vlakke en stevige ondergrond, waar hij tijdens de gehele duur van het fonduen zal blijven staan.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

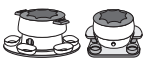
- Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer: wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Gebruik

- Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen.
- Inhoud:
  - **Fondue Simply Invents**:

Olie: minimum 1 L – maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 1,5 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

  - **Fondue Color – Pic'party** en **Fondue Ovation**:



Olie: minimum 1 L – maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 1,5 L water.

  - **Multi Fondues**:

Olie: minimum 1 L – maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 2 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

Belangrijke adviezen voor het gebruik van uw FONDUE MET OLIE

- Gebruik telkens nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
- Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: tuinkruiden).
- Gebruik geen druivenpitten olie.
- **Spoel de fonduepan goed om en droog hem af als u de pan heeft schoongemaakt.**

- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde fonduepan of een fonduepan die u bij een erkend servicecentrum heeft gekocht.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven. Dit is normaal.
- Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.
- Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.
- Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.
- Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door, bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.
- **VERPLAATS HET APPARAAT NOOIT ALS HET GEVULD IS MET HETE OLIE.**

- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden.
- Gebruik de bakjes niet om voedsel te koken en plaats ze niet op een warmtebron.
- Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.

Na gebruik

- De fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.
- Het apparaat niet aanraken voordat het volledig is afgekoeld.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.
- Na een kaasfondue adviseren wij u de fonduepan met water te vullen en het een nacht te laten weken om de restanten los te weken.
- Voorzorgsmaatregel voor het reinigen van de plaat of het houten voetstuk:
  - Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is.
  - Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Fondue Recepten

NL

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

Kaasfondue (voor 6 personen)

• 900 g grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 1 teentje knoflook • 5 tot 6 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 1 borrelglas Kirsch (naar keuze)• nootmuskaat • peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 10 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3. Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue (voor 6 personen)

• 450-600 g in dunne reepjes gesneden biefstuk of lendelapjes • 450-600 g in dunne reepjes gesneden varkensfilet • 1 l kippenbouillon • 1 stengel bleekselderij • 1 teentje knoflook • 1/2 ui • 5-kruidenmix • 20 g droge Chinese paddestoelen (de avond van tevoren laten weken)

Zet de thermostaat op 5. Schenk 1 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 3 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden bleekselderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.
Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat hij klaar is voor gebruik. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.
Serveren met een droge witte wijn of rosé of natuurlijk met thee.
Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 3 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilveruitjes.
Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 6 personen)

• 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.
Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.
Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden.

Antilliaanse visfondue (voor 6 personen)

• 500 g visfilet naar keuze • 3 teentjes knoflook • 1 ui • mespuntje chilipeper (indien gewenst) • 2 grote aardappelen, geschild en gekookt • 6 gamba's of 18 grote Noorse garnalen, gepeld • 1 citroen • zout • bloem • 2 eieren • 1 liter olie

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snijd de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.
Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.
Serveren met : Creoolse rijst.
Sauzen : pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus.

Chocolade fondue (voor 6 personen)

• 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels Cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels Cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan. In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

SICHERHEITSHINWEISE

- Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Anwendungen wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
  - in Frühstückspensionen erlischt die Garantie.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht und während der Inbetriebnahme nicht in der Reichweite von Kindern lassen.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem, wie Vögel, eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

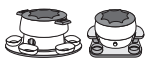
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Installation DE

- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage an der Stelle aufstellen, wo es auch für das Essen verwendet wird.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Bei loser Zuleitung muss diese durch eine originale ersetzt werden.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und sich niemand darin verfangen kann.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen. Es muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Inbetriebnahme

- Beim Füllen des Topfes die minimale und maximale Füllstandmarkierung auf der Topfinnenseite beachten.
- Inhalt:
  - **Fondue Simply Invents**:

    Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
    Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).
  - **Fondue Color – Pic'party** und **Fondue Ovation**:
    
    Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
    Bouillon: Maximum 1,5 l Wasser.
  - **Multi Fondues**:

    Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
    Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).

Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Kräuter der Provence).
- Keine Traubenkern Öle verwenden.
- **Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde muss dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.**

- Nur den mit dem Gerät gelieferten oder einen bei einer autorisierten Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf benutzen. Verwenden Sie den Topf nicht zu anderen Zwecken.
- Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster aufheizen, bis keine Rauch- oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.
- Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.
- Lassen Sie die Lebensmittel entsprechend den im Rezept angegebenen bzw. der gewünschten Garzeit in dem Fonduetopf.
- Um die Antihaftbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie bei der Zubereitung des Rezepts einen Holzspatel benutzen.
- **DEN FONDUETOPF MIT DEM HEISSEN ÖL NICHT BEWEGEN.**
- Gerät nie leer in Betrieb nehmen.
- Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden.
- Die Schälchen dürfen nicht zum Garen von Lebensmitteln oder auf einer Wärmequelle benutzt werden.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.

Nach der Benutzung

- Stellen Sie den Fonduetopf nicht auf einer empfindlichen Fläche ab.
- Das Gerät nicht anfassen, bevor es vollkommen abgekühlt ist.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.
- Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.
- Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Fonduetopf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen.
- Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung des Holztablett:
  - Jedes Holztablett ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig.
  - Deshalb kann das Holztablett, dass bei der Reinigung ins Wasser getaucht wird, Sprünge bekommen oder bersten.
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Fondue Rezepte

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren.

DE

Käsefondue (für 6 Personen)

• 900 g Käse (300 g Beaufort, 300 g Emmentaler, 300 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten • 5 bis 6 dl trockener Weißwein • 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben) • Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Den Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat auf 5 stellen. Wein in den Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot auf die Gabel spießen und im Fondue drehen. Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesisches Fondue (für 6 Personen)

• 450 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten • 450 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 1 Liter Hühnerbouillon • 6 Eigelb • 1 Sellerie • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Zwiebel • 5 Gewürze-Pulver • 20 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen) • 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen

Den Thermostat auf Position 5 stellen. 1 Liter Hühnerbrühe und 3 Teelöffel Soja-Sauce in den Fondue-Topf geben. Geben Sie dazu 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Telelöffel 5 Gewürze und das Salz. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Minuten kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Gabel, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.
Beilage: Kanton-Reis (Curry Reis, dem man ein Omelett aus 3 Eiern, in Streifen geschnitten, einige Scheiben chinesischer Wurst oder Schinken, eine in Stücke geschnittene Zwiebel hinzufügt, das ganze in Butter gedünstet), Pilze, Bambussprossen in kleine Scheiben geschnitten, Soja-Salat, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.
Soße: Soja-Soße.

Fleischfondue (für 6 Personen)

• 1 L Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.
Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.
Soßen: Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße.

Fondue nach Art der Antillen (für 6 Personen)

• 500 g Kabeljau- oder Merlanfilet • 3 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • 2 große, gekochte und geschälte Kartoffeln • 6 geschälte Gambas oder rosa Garnelen • Mehl • 2 ganze Eier • 1 Liter Öl

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf 5 stellen.
15 bis 20 Minuten erwärmen. Während des Essens den Thermostat auf 5 lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten garen, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.
Beilage: kreolischer Reis.
Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise.

Schokoladen-Fondue (für 6 Personen)

• 500 g Zartbitterschokolade • 2 x 20 ml Crème fraîche • 2 Esslöffel Cognac (beliebig) • frisches Obst in Stücke geschnitten: Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.
Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them to hand. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- This appliance is intended for domestic household use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Any solid or liquid foodstuff that comes into contact with the parts marked with the logo should not be consumed.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never leave the appliance unattended when in use. Keep it out of the reach of children when in use.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always plug the appliance into an earthed socket.

Installation

- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea towel.
- Place the appliance on a clean, flat, stable, heat resistant work surface, at the place where it will be used during the meal.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For appliances fitted with a removable power cord: if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- If an extension cord is used, it must be with an incorporated earth connection.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.

EN

Use

- When filling the fondue pot, it is important to respect the minimum and maximum levels indicated inside the fondue pot.
- Capacity:
  - **Simply Invents Fondue set**:

Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 1.5 litres of stock maximum including the ingredients
(1 hour continuous cooking).

  - **Color – Pic'party Fondue set and Ovation Fondue set**:

Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 1.5 litres of stock maximum including.

  - **Multi Fondues set**:

Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 2 litres of stock maximum including the ingredients
(1 hour continuous cooking).

Important tips when cooking FONDUE WITH OIL

- Always use fresh oil.
- Do not mix different types of oils.
- Never add water to oil or other fat.
- Do not add herbs or other seasoning to the oil.
- We recommend using sunflower or vegetable oil only.
- Do not use oil flavoured with other ingredients (e.g. herbs).
- Do not use grape seed oil.
- **If the fondue pot has been washed, rinse and dry it thoroughly before using.**

- Only use the fondue pot supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Drain and remove excess water on the food before cooking. Dry food using kitchen paper towel before cooking.
- If using frozen food, check it is completely de-frosted before use.
- Cook according to the instructions in the recipe or to the desired doneness level.
- To preserve the non-stick coating of the fondue pot, use a plastic or wooden utensils when preparing the recipe.
- **DO NOT MOVE THE APPLIANCE WITH HOT OIL.**
- Never run the appliance empty.

- Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating up or is turned on as they are very hot.
- Do not use the ramekins to cook food or on a heat source.
- This appliance is not a fryer. You should never make chips, fritters, etc. in the fondue pot.

After use

- Do not place the hot fondue pot on a fragile surface.
- Do not handle the appliance before it has cooled down completely.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.
- Do not immerse the appliance in water. Never immerse the appliance and the cord in water.
- After a cheese fondue, we recommend that you fill the fondue pot with water and allow it to soak overnight before cleaning it.
- Precautions for cleaning the wooden support:
  - Each wooden support is a unique natural element.
  - The wooden supports are more or less permeable, depending on their porosity, and should not be immersed in water during cleaning otherwise they could crack or break.
- Keep the appliance out of the reach of children.

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE:
If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 (ROI)

or consult our web site: www.tefal.co.uk

Fondue recipes

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

EN

Cheese fondue (serves 6)

• 900 g cheese (300 g Beaufort, 300 g Emmenthal and 300 g Comté), grated or cut into thin strips • 500 to 600 ml dry white wine • 1 garlic clove • 1 glass of kirsch (optional) • pepper and grated nutmeg • white bread

Cut the bread into cubes. Rub the inside of the pot with a garlic clove. Switch the thermostat to position 5 and pour the white wine into the pot. Leave to warm for 6 to 10 minutes. Add the cheese gradually, while stirring until smooth. As soon as the cheese is melted, add the glass of kirsch, pepper and grated nutmeg.
While eating, switch the thermostat gradually to position 3. Spear a bread cube with the fork and dip it in the fondue. Serve with a dry white wine (Crépi, Apremont, etc.) accompanined by cubes of crusty bread. *For the UK only:* Beaufort and Comte are sold in the French cheese aisle of some larger UK supermarkets. If you cannot buy Beaufort substitute with Gruyere instead.

Chinese fondue (serves 6)

• 450 g beef fillet or sirloin cut into thin long strips • 450 g pork fillet cut into thin long strips • 1 litre chicken stock • 3 tsp soy sauce • 1 celery stick • 1 garlic clove • 1/2 onion • Chinese 5 Spice powder • 20 g black dry Chinese mushrooms (soaked overnight)

Switch the thermostat to position 5. Pour 1 litre of chicken stock into the pot and 3 teaspoons of soy sauce. Add 1 peeled garlic clove, 1/2 onion cut into thin slices, 1 celery stick cut into strips, half of the mushrooms cut into thin slices, 1 teaspoonful of Chinese 5 spice powder and salt. Let it warm for 5 minutes then switch the thermostat to position 4. Let the stock simmer for about 10 minutes before eating.
Spear the meat with the fork and dip it in the stock. Let it cook for about 1 to 2 minutes.
Serve with dry white wine or rosé or naturally with Chinese green tea.
Serving suggestions: Cantonese rice (boiled white rice with an omelette (3 eggs) cut into strips, a few Chinese sausages or ham slices, 1 onion chopped and sautéed in butter), mushrooms, bamboo shoots sliced thinly, soybean sprouts, pickles and white onions in vinegar.
Sauce: Soy sauce.

Beef bourguignon fondue (serves 6)

• 1 litre good quality groundnut or vegetableoil • 200 g beef fillet per person, cut into cubes of 2 cm

Switch the thermostat to position 5. Pour the oil into the pot and heat for about 15 minutes. While eating leave the thermostat on position 5. Spear the meat with the fork and dip in the oil for 1 to 2 minutes. Discard the oil after use.
Sauces: Mayonnaise, garlic mayonnaise, tarragon mayonnaise, thousand island dresing, spicy sauce, bearnaise sauce.

Caribbean fondue (serves 6)

• 500 g fillets of fresh cod or whiting • 3 garlic cloves • 1 onion • 1 bird's eye chilli (optional) • 2 large potatoes, cooked and peeled • 6 king prawns (or 18 whole prawns) peeled • Flour • 2 eggs • 1 litre good quality groundnut or vegetableoil

Chop the fillet of cod or whiting, garlic cloves, onion, chilli and potatoes. Mix this with 2 beaten eggs and form walnut-sized balls and roll them in the flour. Cut the king prawns into two or three pieces or leave the ordinary prawns whole. Coat them lightly with flour. Pour 1 litre of oil into the pot. Switch the thermostat to position 5 and heat for 15 to 20 minutes. While eating, leave the thermostat on position 5. Spear a ball with the fork and fry for about 5 minutes; 2 to 3 minutes are enough to cook the king prawns (slightly less for small prawns).
Serving suggestion: Creole rice.
Sauces: Mayonnaise, pili pili.

Chocolate fondue (serves 6)

• 500 g good quality plain chocolate • 400 ml double fresh cream • 2 tablespoons Cognac (optional) • fresh fruits cut into pieces: strawberries, pears, bananas, apples, peaches, apricots, pineapples, prunes

Switch the thermostat to position 1 and heat the fresh cream in the pot for about 2 minutes. Add the chocolate cut in small pieces and leave to heat for 10 minutes, stirring until the mixture becomes smooth. Then add 2 tablespoons of Cognac.
While eating, leave the thermostat on position 1. Spear one or two fruit pieces with the fork and dip them into the chocolate.
Serving suggestions: marshmallows, squares of plain cake, sponge fingers or biscuits,brioche, whole nuts.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Le agradecemos que haya elegido este aparato. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
- Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo no podrá ser consumido.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- Nunca utilizar el aparato sin vigilancia y no lo deje al alcance de los niños mientras lo esté utilizando.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

Instalación

- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado…) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y firme, y en el lugar donde vaya a utilizarse durante la comida.

- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Si su aparato está equipado con un cordón desmontable: si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Si es necesario utilizar una extensión para el cable, tiene que estar dotada de toma de tierra.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

Utilización

- Al llenar la cazuela de la fondue, respete obligatoriamente los niveles mínimo y máximo indicados en su interior.
- Capacidad:
  - **Fondue Simply Invents**:

Aceite: de 1 litro como mínimo a 1,25 litros como máximo (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: de 1,5 litros de agua como máximo junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

  - **Fondue Color – Pic'party** y **Fondue Ovation**:

Aceite: de 1 litro como mínimo a 1,25 litros como máximo (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: 1,5 litros de agua como máximo.

  - **Multi Fondues**:

Aceite: de 1 litro como mínimo a 1,25 litros como máximo (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: 2 litros de agua como máximo, junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

Consejos importantes para el uso de la FONDUE CON ACEITE

- Utilice siempre aceite sin usar.
- No mezcle diferentes aceites.
- Nunca ponga agua ni otro componente graso en el aceite.
- No añada al aceite hierbas provenzales o condimentos.
- Le recomendamos que use aceite de girasol, cacahuete o de origen vegetal.
- No utilice aceites aromatizados con algún tipo de ingrediente (por ejemplo, hierbas provenzales).
- No utilice aceite de semillas de uva.
- **Si lava la cazuela de la fondue, aclárela y séquela bien antes de volver a utilizarla.**

- Utilice únicamente la cazuela de fondue incluida con el aparato, o bien una adquirida en un servicio técnico autorizado.

- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Compruebe que los alimentos que vaya a cocinar estén bien escurridos.
- En caso de utilizar productos ultracongelados, compruebe que estos se hayan descongelado del todo.
- Deje que los alimentos se cocinen según las indicaciones de la receta o el grado de cocción deseado.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento de la cazuela de la fondue, utilice preferentemente una espátula de plástico o de madera para preparar la receta.
- **NO MUEVA EL PRODUCTO MIENTRAS EL ACEITE ESTÉ CALIENTE.**
- No utilice nunca el aparato en vacío.
- No toque las piezas metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento, ya que estarán muy calientes.
- No utilice los recipientes para cocinar alimentos ni sobre una fuente de calor.
- Este aparato no es una freidora. Por tanto, queda descartado el uso de la cazuela de la fondue para preparar patatas fritas, buñuelos, etc.

Después de utilización

- No apoye la cazuela caliente de la fondue sobre superficies frágiles.
- No manipule el aparato hasta que se haya enfriado por completo.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.
- Tras haber preparado una fondue de queso, le recomendamos que llene de agua la cazuela de la fondue y la deje en remojo durante una noche antes de limpiarla.
- Tenga cuidado al limpiar la bandeja de madera:
  - Cada bandeja de madera es un elemento natural único.
  - Una bandeja de madera es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y puede agrietarse o partirse si se sumerge en agua durante su limpieza.
- Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.

¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas de fondue

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Fondue de queso (para 6 personas)

• 900 g de queso (300 g de queso beaufort, 300 g de emmental y 300 g de queso comté) rallado o cortado en lonchas finas • entre 5 y 6 dl de vino blanco seco • 1 diente de ajo • 1 vaso de kirsch (opcional) • pimienta y nuez moscada rallada • pan blanco

Corte el pan en dados. Frote la cazuela de la fondue con el diente de ajo. Ponga el termostato en la posición 5 y vierta el vino blanco en la cazuela de la fondue; después, deje que se caliente entre 6 y 10 minutos. Añada progresivamente el queso, a la vez que remueve, hasta que obtenga una mezcla homogénea. En cuanto el queso se haya fundido, añada el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rallada. Durante la degustación, lleve progresivamente el termostato hasta la posición 3. Cada comensal pinchará un trozo de pan con el tenedor y lo mojará en la fondue. Sirva con un vino blanco seco (Crépi, Apremont, etc.).

Fondue china (para 6 personas)

• 450 g de lomo o solomillo de ternera cortado en tiras finas y largas • 450 g de lomo de cerdo en tiras finas y largas • 1 l de caldo de pollo • 1 apio • 1 diente de ajo • 1/2 cebolla • 5 especias • 20 g de champiñones negros secos (puestos en remojo el día anterior)

Ponga el termostato en la posición 5. Vierta 1 litro de caldo de pollo y 3 cucharadas de café de salsa de soja en la cazuela de la fondue. Añada 1 diente de ajo, 1/2 cebolla cortada en láminas, 1 apio cortado en tiras, la mitad de los champiñones cortados en láminas, 1 cucharada de café de las 5 especias y sal. Deje calentar durante 5 minutos y, después, lleve el termostato hasta la posición 4. A continuación, deje cocer el caldo a fuego lento durante 10 min aproximadamente antes de degustarlo. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el caldo, dejándolo cocer entre 1 y 2 min aproximadamente. Sirva con un vino blanco seco o uno rosado, o bien de forma natural, acompañado de té. ***Guarniciones:*** arroz cantonés (arroz cocinado al estilo criollo al que se añade una tortilla de 3 huevos cortada en láminas, unas rodajas de salchicha china o unas lonchas de jamón, 1 cebolla cortada en trozos y rehogada en mantequilla), champiñones, brotes de bambú cortados en rodajas, ensalada de soja, pepinillos y cebollas blancas en vinagre. ***Salsa:*** soja.

Fondue de carne (para 6 personas)

• 1 l de aceite • 200 g de lomo de ternera (por persona) cortado en cubos de 2 cm de lado

Ponga el termostato en la posición 5. Vierta el aceite en la cazuela de la fondue y, después, deje que se caliente durante 15 minutos aproximadamente. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el aceite, dejando que se cocine entre 1 y 2 minutos. ***Salsas:*** mayonesa, rosa, de estragón, Marius, picante, rouille, bearnesa rápida, de finas hierbas.

Fondue antillana (para 6 personas)

• 500 g de lomo de bacalao fresco (o de pescadilla) • 3 dientes de ajo • 1 cebolla • 1 chile (opcional) • 2 patatas grandes cocidas y peladas • 6 langostinos (o 18 gambas rojas) pelados. harina • 2 huevos enteros • 1 litro de aceite

Pase por la batidora los lomos de bacalao (o de pescadilla), los dientes de ajo, la cebolla, el chile y las patatas. Mezcle todo con 2 huevos enteros y forme bolitas del tamaño de una nuez; a continuación, rebócelas en harina. Corte los langostinos (o las gambas) en dos o tres trozos y rebócelos ligeramente en harina. Vierta 1 litro de aceite en la cazuela de la fondue y, después, ponga el termostato en la posición 5, dejando que se caliente entre 15 y 20 minutos. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 5. Cada comensal pinchará una bolita con el tenedor y la dejará freír 5 minutos aproximadamente; para la cocción de los langostinos (o de las gambas) son suficientes entre 2 y 3 minutos. ***Guarnición:*** arroz criollo. ***Salsas:*** mayonesa picante, criolla, pili pili.

Fondue de chocolate (para 6 personas)

• 500 g de chocolate negro • 2 vasos de 20 cl de nata líquida • 2 cucharadas soperas de coñac (opcional) • fruta fresca cortada en trozos: pera, plátano, manzana, melocotón, albaricoque, piña, ciruela

Ponga el termostato en la posición 1 y funda la nata líquida en la cazuela de la fondue durante 2 minutos aproximadamente. Añada el chocolate en trozos pequeños y deje que se funda durante 10 minutos, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea; después, añada 2 cucharadas soperas de coñac. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 1. Cada comensal pinchará uno o dos trozos de fruta con el tenedor y los mojará en el chocolate. ***Guarniciones:*** bollos, pan de especias, bizcochos, almendras, avellanas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Parabéns por ter adquirido este aparelho. Leia com atenção o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo não deverá ser consumido.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância e mantenha-o fora do alcance das crianças aquando da sua utilização.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.

Instalação

- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Coloque o aparelho numa superfície limpa, plana e firme, no local onde vai ser utilizado durante a refeição.

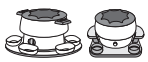
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível: se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo novo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Utilização

- Quando encher a caçarola, respeite obrigatoriamente os níveis mínimo e máximo indicados no interior da mesma.
- Conteúdo:
  - **Fondue Simply Invents**:

Óleo: de 1 litro, no mínimo, a 1,25 litros, no máximo (segundo as marcas).
Caldo: de 1,5 litros de água, no máximo, com os ingredientes (autonomia de uma hora).

  - **Fondue Color – Pic'party** e **Fondue Ovation**:



Óleo: de 1 litro, no mínimo, a 1,25 litros, no máximo (segundo as marcas).
Caldo: 1,5 litro de água, no máximo.

  - **Multi Fondues**:

Óleo: de 1 litro, no mínimo, a 1,25 litros, no máximo (segundo as marcas).
Caldo: 2 litros de água, no máximo, com os ingredientes (autonomia de uma hora).

Recomendações importantes de utilização do FONDUE COM ÓLEO

- Utilize sempre óleo novo.
- Não misture óleos.
- Nunca coloque água no óleo ou noutra substância com gordura.
- Não adicione ervas de Provença ou temperos no óleo.
- Recomendamos óleos de girassol, de amendoim ou de tipo vegetal.
- Não utilize óleos aromatizados com os ingredientes (ex.: ervas de Provença).
- Não utilize óleo de graínhas de uva.
- **Se a caçarola tiver sido lavada, enxagúe-a e seque-a bem antes de utilizar.**

- Utilize apenas a caçarola fornecida com o aparelho ou adquirida no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo durante os primeiros minutos.
- Verifique se os alimentos a cozinhar estão bem escorridos.

- Em caso de utilização de produtos congelados, verifique se estão bem descongelados.
- Deixe os ingredientes cozinhar de acordo com a receita ou o grau de cozedura desejado.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento da caçarola, utilize preferencialmente uma espátula de plástico ou de madeira quando preparar a receita.
- **NÃO DESLOQUE O PRODUTO COM ÓLEO QUENTE.**
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não toque nas partes metálicas do aparelho quando este estiver quente ou em funcionamento, pois estão muito quentes.
- Não utilize as tacinhas para cozinhar alimentos, nem os coloque sobre uma fonte de calor.
- Este aparelho não é uma fritadeira. Assim, está totalmente fora de questão a sua utilização para fritar batatas, filhós, etc., na caçarola.

Após utilização

- Não coloque a caçarola quente sobre uma superfície frágil.
- Não manipule o aparelho antes de ter arrefecido completamente.
- A resistência não se limpa. Se esta estiver muito suja, aguarde até arrefecer totalmente e limpe-a com um pano seco.
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho, o painel de comando ou o cabo de alimentação dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Após um fondue de queijo, recomendamos que encha a caçarola com água e a deixe em água durante uma noite antes de a lavar.
- Precaução para a lavagem do tabuleiro de madeira:
  - Cada tabuleiro de madeira é um elemento natural único.
  - Mais ou menos permeável, conforme a sua porosidade, um tabuleiro de madeira mergulhado em água durante a lavagem pode ficar rachado ou estalar.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas fondues

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Fondue de queijo (para 6 pessoas)

• 900 g de queijo (300 g de Beaufort, 300 g de Emmental e 300 g de Comté) ralado ou cortado em lamelas finas • 5 a 6 dl de vinho branco seco • 1 dente de alho • 1 copo de kirsch (facultativo) • pimenta e noz moscada ralada • pão branco

Corte o pão em cubos. Esfregue a caçarola com o dente de alho. Coloque o termóstato na posição 5, deite o vinho branco na caçarola e deixe aquecer de 6 a 10 min. Adicione progressivamente o queijo, mexendo sempre, até obter uma mistura homogénea. Quando todo o queijo estiver derretido, adicione o copo de kirsch, a pimenta e a noz moscada ralada.

Durante a refeição, coloque progressivamente o termóstato na posição 3. Cada um espeta o pão no garfo e mergulha-o no fondue. Servir com vinho branco seco.

PT

Fondue chinês (para 6 pessoas)

• 450 g de lombo de vaca ou de novilho cortado em lâminas finas compridas • 450 g de lombo de porco em lâminas finas compridas • 1 l de caldo de galinha • 1 aipo • 1 dente de alho • 1/2 cebola • 5 especiarias • 20 g de cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)

Coloque o termóstato na posição 5. Deite 1 litro de caldo de galinha na caçarola e 3 c. de café de molho de soja. Adicione 1 dente de alho, 1/2 cebola cortada em lamelas, 1 aipo cortado em lâminas, metade dos cogumelos cortados em lamelas, 1 c. de café de 5 especiarias e sal. Deixe aquecer durante 5 min. e, depois, coloque o termóstato na posição 4. Deixe cozer o caldo durante cerca de 10 min antes de servir. Cada um espeta a carne no garfo, mergulha-o na caçarola e deixa cozinhar durante 1 a 2 mn. Sirva com vinho branco ou rosé ou, claro, com chá.

Acompanhamentos: arroz cantonês (arroz cozido à crioula ao qual se adiciona uma omeleta de 3 ovos cortada em lamelas, algumas rodelas de salsichas chinesas ou de fiambre, 1 cebola cortada em pedaços e refogada em manteiga), cogumelos, rebentos de bambu cortados em rodelas finas, salada de soja, "cornichons" e cebolas brancas em vinagre.

Molho: soja.

Fondue de carne (para 6 pessoas)

• 1 l de óleo • 200 g de lombo de vaca (por pessoa) cortado em cubos com 2 cm de lado

Coloque o termóstato na posição 5. Deite o óleo na caçarola e deixe aquecer durante cerca de 15 min.
Cada um espeta a carne no garfo e mergulha-a no óleo durante 1 a 2 min.

Molhos: maionese, molho barbecue, estragão, picante.

Fondue das Caraibas (para 6 pessoas)

• 500 g de filete de bacalhau fresco (ou de pescada) • 3 dentes de alho • 1 cebola • 1 malagueta (facultativo) • 2 batatas grandes cozidas e descascadas • 6 gambas (ou 18 camarões cor-de-rosa) descascados • farinha • 2 ovos inteiros • 1 litro de óleo

Pique os filetes de bacalhau (ou de pescada), os dentes de alho, a cebola, a malagueta e as batatas. Misture tudo com 2 ovos inteiros, forme almôndegas do tamanho de uma noz e, depois, passe-as na farinha. Corte as gambas (ou os camarões) em dois ou três pedaços e envolva-os ligeiramente com farinha. Deite 1 litro de óleo na caçarola, coloque o termóstato na posição 5 e deixe aquecer 15 a 20 min. Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 5. Cada um espeta uma almôndega no garfo e deixa fritar durante cerca de 5 min; 2 a 3 min são suficientes para cozinhar as gambas (ou os camarões).

Acompanhamento: arroz crioulo.

Molhos: maionese com massa de pimentão, crioulo, piripíri.

Fondue de chocolate (para 6 pessoas)

• 500 g de chocolate preto • 2 pacotes de 20 cl de natas frescas • 2 colheres de sopa de conhaque (facultativo) • fruta fresca cortada em cubos: pêras, bananas, maçãs, pêssegos, alperces, ananás, ameixas

Coloque o termóstato na posição 1 e deixe derreter as natas frescas na caçarola durante cerca de 2 min. Adicione o chocolate em pequenos pedaços e deixe derreter durante 10 min, mexendo até que a mistura fique homogénea e, depois, adicione 2 c. de sopa de conhaque.

Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 1. Cada um espeta um ou dois pedaços de fruta no garfo e mergulha-os no chocolate.

Acompanhamentos: brioche, pão com especiarias, bolo, amêndoas, nozes.

NORME DI SICUREZZA

- Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).
- La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo non possono essere consumati.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciare alla portata dei bambini durante il suo utilizzo.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Installazione

- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Posare l'apparecchio sopra una superficie pulita, piana e ferma, nel punto in cui sarà utilizzata durante il pasto.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.

- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile: se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata (per i prodotti con messa a terra).
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.

IT

Utilizzo

- Al momento di riempire la casseruola, rispettare assolutamente i livelli minimo e massimo indicati all'interno della casseruola stessa.
- Capacità:
  - **Fondue Simply Invents**:

Olio: da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli).
Acqua: 2 l massimo più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

  - **Fondue Color – Pic'party** e **Fondue Ovation**:

Olio: da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli).
Acqua: 1,5 l massimo.

  - **Multi Fondues**:

Olio: da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli).
Acqua: 2 l massimo più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO

- Utilizzare sempre olio nuovo.
- Non mischiare oli diversi.
- Non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
- Non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
- Vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
- Non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza).
- Non utilizzare oli di peperoncino.
- **Se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.**

- Utilizzare solamente la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati.
- Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.
- Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.
- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola, utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.
- **NON SPOSTARE IL APPARECCHIO CON OLIO CALDO ALL'INTERNO.**
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

- Non toccare le parti in metallo dell' apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde.
- Non utilizzare i pentolini per cuocere degli alimenti, o su una fonte di calore.
- Questo apparecchio non è una friggitrice. E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare fritture, frittelle… nella casseruola.

Dopo l'uso

- Non appoggiare la casseruola su una superficie delicata.
- Non manipolate l'apparecchio prima che sia completamente freddo.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.
- Dopo una fondue savoiarda, vi consigliamo di riempire la casseruola d'acqua e lasciarvela per una notte prima di pulirla.
- Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno:
  - Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità.
  - Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o scoppiare.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette Fonduta

Il numero delle persone ed i tempi di cottura sono a titolo indicativo e possono variare secondo lo spessore degli alimenti, le quantità degli ingredienti ed il gusto di ciascuno.

Fonduta valdostana (per 6 persone)

• 900 g di formaggio (300 g di Fontina, 300g di emmenthal e 300g di Toma) grattugiati o tagliati in fetti sottili • 5-6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (opzionale) • pepe e noce moscata grattugiata • pane bianco

Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie. Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando. Servite con del vino bianco secco.

IT

Fonduta cinese (per 6 persone)

• 450 g di filetto di manzo e 450 g di di filetto maiale tagliati a lamelle sottili • 1 l di brodo di carne • 6 uova • 1 spicchio d'aglio • 1/2 cipolla • spezie • 20 g di funghi secchi (da far temprare dalla mattina) • 1 piccola scatola di cuori di palma • 1 scatola di germe di soia • salsa soia

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate 1 l di brodo nella casseruola e 3 cucchiaini di salsa di soia. Aggiungete lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla affettata finemente, la metà dei funghi tagliati a pezzetti e le spezie. Lasciate scaldare per 5 minuti poi spostate il termostato sulla posizione 4. Lasciate cuocere per circa 10 minuti il brodo prima di servirlo. Ogni commensale prenderà un pezzetto di carne e lo immergerà nel brodo. Lasciate cuocere per circa 1–2 minuti.
Accompagnamenti : riso pilaf e come contorni (funghi, cuori di palma tagliati a rondelle, insalata di soia o cipolline bianche in agrodolce).
Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 6 persone)

• 1 l d'olio • 200 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.
Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1–2 minuti, prima di gustarlo.
Salse : maionese, salsa rosa, dragoncello, salsa bemese, salsa piccante, salsa alle erbe.

Fonduta delle Antille (per 6 persone)

• 500 g di filetto di merluzzo fresco o di nasello • 3 spicchi d'aglio • 1 cipolla • 1 peperoncino • 2 grosse patate già cotte • 6 gamberi o 18 gamberetti sgusciati • 1 limone • sale • farina • 2 uova • 1 litro d'ollo

Tritate i filetti di merluzzo, gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperoncino e le patate. Mescolate il tuffo con 2 uova e formate delle polpettine della grandezza di una noce che poi passerete nella farina. Tagliate i gamberi in 2 o 3 pezzi e infarinateli leggermente. Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5. Lasciate scaldare per 15–20 minuti.
Durante la degustazione lasciate il termostato sulla posizione 5. Per degustare, fate friggere per circa 5 minuti le polpette e 2–3 minuti i gamberi.
Accompagnamenti : riso alla creola.
Salse : maionese, salsa creola, pili-pili.

Fonduta al cioccolato (per 6 persone)

• 500 g di cioccolato fondente • 2 vasetti di 20 cl di panna fresca • 2 cucchiai di Cognac (facoltativo) • frutta fresca tagliata a pezzi : pere, banane, mete, pesche, albicocche, ananas e prugne ecc…

Mettete il termostato sulla posizione 1. Fate sciogliere la panna nella casseruola per circa 2 minuti. Aggiungete il cioccolato a pezzi, e lasciatelo fondere per circa 10 minuti mescolando fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungete il Cognac.
Lasciate il termostato in posizione 1 durante la degustazione. Immergete 1 o 2 pezzi di frutta nel cioccolato.
Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή την συσκευή. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται απσκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι σποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστκά περιβάλλοντα,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.
- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή χωρίς παρακολούθηση όταν είναι στην π΄ριζα ή όταν είναι σε λειτουργία.
- Αυτό είναι φυσιολογικό και μην το αφήνετε κοντά στα παιδιά.
- Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.
- Να συνδέετε την συσκευή σας άντα σε ρίζα με γείωση.

Εγκατάσταση

- Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (ανατρέξτε στην παράγραφο Καθαρισμός). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια καθαρή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια στη θέση όπου θα χρησιμοποιηθεί την ώρα του φαγητού.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.
- Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο: εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπεζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

EL

Χρήση

- Κατά την πλήρωση του σκεύους για φοντί, να λαμβάνετε οπωσδήποτε υπόψη σας την ελάχιστη και τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του σκεύους.
- Χωρητικότητα:
  - **Fondue Simply Invents**:

Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σούπα: 1,5 λίτρα νερό κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

  - **Fondue Color – Pic'party** και **Fondue Ovation**:

Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σούπα: 1,5 λίτρα νερό κατά μέγιστο.

  - **Multi Fondues**:

Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σούπα: 2 λίτρα νερό κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

Σημαντικές συμβουλές για τη χρήση του ΣΚΕΟΥΣ ΓΙΑ ΦΟΝΤΙ ΜΕ ΛΑΔΙ

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε φρέσκο λάδι.
- Μην αναμειγνύετε διάφορα είδη λαδιών.
- Ποτέ μην προσθέτετε νερό στο λάδι ή σε οποιαδήποτε άλλη λιπαρή ουσία.
- Μην προσθέτετε άγρια βότανα ή καρυκεύματα στο λάδι.
- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ηλιέλαιο, αραχιδέλαιο ή υδρογονωμένο λάδι καρύδας.
- Μη χρησιμοποιείτε αρωματισμένα λάδια μαζί με συστατικά (παράδειγμα: άγρια βότανα).
- Μη χρησιμοποιείτε σταφυλέλαιο.
- **Όταν πλύνετε το σκεύος για φοντί, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά πριν από την επόμενη χρήση.**

- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο το σκεύος για φοντί που συνοδεύει τη συσκευή ή που έχετε αγοράσει από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- 'Οταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Οι τροφές για ψήσιμο πρέπει να έχουν στραγγίσει καλά.
- Σε περίπτωση κατεψυγμένων προϊόντων, βεβαιωθείτε ότι έχουν αποψυχθεί πλήρως προτού τα χρησιμοποιήσετε.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τις οδηγίες της συνταγής ή τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
- Για διατήρηση των αντικολλητικών ιδιοτήτων της επίστρωσης του σκεύους για φοντί, να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα κατά το ψήσιμο του φαγητού.
- **ΜΗ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΝΩ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΖΕΣΤΟ ΛΑΔΙ.**
- Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
- Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής ενώ είναι ζεστή ή λειτουργεί, διότι είναι πολύ καυτά.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ραμεκέν για το ψήσιμο των τροφών και μην τα τοποθετείτε επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Η παρούσα συσκευή δεν είναι φριτέζα. Συνεπώς, το σκεύος για φοντί δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί για τηγάνισμα πατατών, λουκουμάδων…

Μετά τη χρήση

- Μην τοποθετείτε το σκεύος για φοντί πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια ενώ είναι ζεστό.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή προτού κρυώσει εντελώς.
- Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.
- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- Μετά από την παρασκευή φοντί τυριού, σας συνιστούμε να γεμίσετε το σκεύος για φοντί με νερό και να το αφήσετε να μουλιάσει για ένα βράδυ προτού το καθαρίσετε.
- Προφύλαξη για τον καθαρισμό του ξύλινου δίσκου:
  - Κάθε ξύλινος δίσκος αποτελεί μοναδικό φυσικό στοιχείο.
  - Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατό ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής του, ένας ξύλινος δίσκος που βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Συνταγές για φοντί

Ο αριθμός ατόμων και ο χρόνος ψησίματος παρατίθενται ενδεικτικά και μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το πάχος των τροφών, τις ποσότητες των συστατικών και τις γευστικές προτιμήσεις του κάθε ατόμου.

Φοντί τυριού (για 6 άτομα)

• 900 γρ. τυρί (300 γρ. τυρί Beaufort, 300 γρ. έμενταλ και 300 γρ. τυρί comté) τριμμένο ή κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες • 5 έως 6 dl λευκό ξηρό κρασί • 1 σκελίδα σκόρδο • 1 ποτήρι μπράντι από κεράσια (προαιρετικά) • πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο • λευκό ψωμί

Κόψτε το ψωμί σε μικρούς κύβους. Τρίψτε το σκεύος για φοντί με το σκόρδο. Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5 και προσθέστε το λευκό κρασί στο σκεύος για φοντί. Αφήστε το να ζεσταθεί για 6 έως 10 λεπτά. Προσθέστε διαδοχικά το τυρί, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Μόλις λιώσει το τυρί, προσθέστε το μπράντι από κεράσια, το πιπέρι και το τριμμένο μοσχοκάρυδο. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, φροντίστε να γυρίζετε διαδοχικά τον θερμοστάτη στη θέση 3. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει έναν κύβο ψωμιού με το πιρούνι του και το βουτάει μέσα στο φοντί. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί (Crépi, Apremont…).

EL

Κινεζικό φοντί (για 6 άτομα)

• 450 γρ. φιλέτο ή καρέ μοσχαριού, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 450 γρ. ψαρονέφρι, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 1 λ. ζωμός κοτόπουλου • 1 σέλινο • 1 σκελίδα σκόρδο • ½ κρεμμύδι • 5 μπαχαρικά • 20 γρ. μαύρα αποξηραμένα μανιτάρια (μουλιασμένα από το προηγούμενο βράδυ)

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Προσθέστε 1 λίτρο του ζωμού κοτόπουλου και 3 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας μέσα στο σκεύος για φοντί. Προσθέστε 1 σκελίδα σκόρδο, ½ κρεμμύδι λεπτοκομμένο, 1 σέλινο κομμένο σε λωρίδες, τα μισά μανιτάρια αφού πρώτα τα ψιλοκόψετε, 1 κουταλάκι του γλυκού από τα 5 μπαχαρικά και αλάτι. Αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 5 λεπτά και κατόπιν γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 4. Στη συνέχεια, αφήστε τον ζωμό να σιγοβράσει για 10 λεπτά περίπου προτού σερβίρετε το φοντί. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι, το βουτάει μέσα στον ζωμό και το αφήνει να ψηθεί για περίπου 1 έως 2 λεπτά. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί ή με ροζέ κρασί ή, για πιο φυσική διατροφή, με τσάι. ***Συνοδευτικά:*** τηγανητό ρύζι (βρασμένο ρύζι με λαχανικά όπου προσθέτουμε μια ομελέτα από 3 αβγά κομμένη σε μικρά κομμάτια, λίγες ροδέλες κινεζικό λουκάνικο ή ζαμπόν, 1 κρεμμύδι κομμένο σε κομμάτια και τσιγαρισμένο σε βούτυρο), μανιτάρια, βλαστάρια μπαμπού κομμένα σε λεπτές ροδέλες, βλαστάρια σόγιας, αγγουράκια τουρσί και λευκά κρεμμύδια σε ξύδι. ***Σάλτσα:*** σόγια.

Φοντί μπουργκινιόν (για 6 άτομα)

• 1 λ. λάδι • 200 γρ. μοσχαρίσιο φιλέτο (ανά άτομο) κομμένο σε κύβους 2 εκ.

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Προσθέστε το λάδι στο σκεύος για φοντί και αφήστε το να ζεσταθεί για 15 λεπτά περίπου. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι και το βουτάει μέσα στο λάδι για 1 έως 2 λεπτά. ***Σάλτσες:*** μαγιονέζα, ροζέ, εστραγκόν, Marius, πικάντικη, rouille (καυτερή σάλτσα με σκόρδο), μπεαρνέζ, αρωματικών βοτάνων.

Φοντί Αντίλλων (για 6 άτομα)

• 500 γρ. φιλέτο φρέσκιας μουρούνας (ή μπακαλιάρου) • 3 σκελίδες σκόρδο • 1 κρεμμύδι • 1 αποξηραμένη κόκκινη πιπεριά τσίλι (προαιρετικά) • 2 μεγάλες πατάτες, βρασμένες και ξεφλουδισμένες • 6 αποφλοιωμένες γάμπαρες (ή 18 κόκκινες γαρίδες) • αλεύρι • 2 ολόκληρα αβγά • 1 λ. λάδι

Αλέστε στον πολυκόφτη τα φιλέτα μουρούνας (ή μπακαλιάρου), τις σκελίδες σκόρδου, το κρεμμύδι, την πιπεριά τσίλι και τις πατάτες. Προσθέστε τα 2 ολόκληρα αβγά και ανακατέψτε το μείγμα. Κατόπιν, πλάστε το μείγμα σε κεφτεδάκια σε μέγεθος καρυδιού και αλευρώστε τα. Κόψτε τις γάμπαρες (ή τις γαρίδες) σε δύο ή τρία κομμάτια και αλευρώστε τα ελαφρώς. Προσθέστε 1 λίτρο λάδι μέσα στο σκεύος για φοντί, γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5 και αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 15 έως 20 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα κεφτεδάκι με το πιρούνι του και το βουτάει στο φοντί για να τηγανιστεί για 5 λεπτά περίπου. 2 έως 3 λεπτά επαρκούν για το ψήσιμο των γαμπάρων (ή των γαρίδων). ***Συνοδευτικό:*** βρασμένο ρύζι με λαχανικά. ***Σάλτσες:*** πικάντικη μαγιονέζα, κρεόλ, με κόκκινες πιπεριές τσίλι.

Φοντί σοκολάτας (για 6 άτομα)

• 500 γρ. μαύρη σοκολάτα • 2 κεσεδάκια των 20 cl κρέμα γάλακτος • 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ (προαιρετικά) • φρέσκα φρούτα, κομμένα σε κομμάτια: αχλάδια, μπανάνες, μήλα, ροδάκινα, βερίκοκα, ανανάς, δαμάσκηνα

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη 1 και αφήστε να ζεσταθεί η κρέμα γάλακτος μέσα στο σκεύος για φοντί για 2 λεπτά περίπου. Προσθέστε τη σοκολάτα που έχετε σπάσει σε μικρά κομμάτια και αφήστε τη να λιώσει για 10 λεπτά ανακατεύοντας παράλληλα έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Κατόπιν, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση 1. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα ή δύο κομμάτια φρούτων με το πιρούνι και τα βουτάει μέσα στη σοκολάτα. ***Συνοδευτικά:*** μπριός, ψωμί μπαχαρικών, κουλουράκια, αμύγδαλα, φουντούκια.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Tak fordi De har købt dette produkt. Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - på gårde,
  - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- For Deres sikkerheds skyld er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (Lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø, etc).
- Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.
- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med -logoet, må ikke indtages.

Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er i gang.
- Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Lad ikke apparatet være tændt uden opsyn. Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Før brug

- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel mv.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- Placer apparatet på en ren, flad og stabil overflade, der hvor det skal bruges under måltidet.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Apparater med aftagelig ledning: Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- Hvis en forlængerledning anvendes skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens.
- Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er udenfor børns rækkevidde.
- Kontroller, at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.

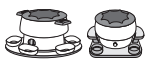
DA

Brug

- Under opfyldningen af fonduegryden er det meget vigtigt at overholde de minimums- og maksimumsniveauer, der er angivet inde i gryden.
- Indhold:
  - **Fondue Simply Invents**:

Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 1,5 liter vand med ingredienser (autonomi: 1 time).

  - **Fondue Color – Pic'party** og **Fondue Ovation**:



Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 1,5 liter vand.

  - **Multi Fondues**:

Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 2 liter vand med ingredienser (autonomi: 1 time).

Vigtige råd om FONDUE MED OLIE

- Brug altid ny olie.
- Bland ikke forskellige olier.
- Kom aldrig vand i olien eller andre fedtstoffer.
- Kom aldrig herbes de provence eller andre krydderier i olien.
- Vi anbefaler solsikkeolie, jordnøddeolie eller vegetabilske olier.
- Brug ikke aromatiske olier med ingredienser (f.eks.: herbes de provence).
- Brug ikke vindruekerneolie.
- **Hvis fonduegryden har været vasket, skal den skylles og tørres godt af, inden den tages i brug igen.**

- Brug kun den fonduegryde, der fulgte med apparatet, eller som er købt på et autoriseret serviceværksted.
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Sørg for, at de ingredienser, der skal tilberedes i fonduegryden, er dryppet godt af.
- Hvis der anvendes frosne madvarer, skal de først være tøet helt op.
- Steg madvarerne efter anvisningerne i opskriften eller efter smag.

- Brug en skraber i plast eller træ under tilberedningen for at bevare grydens slip-let-belægning.
- **APPARATET MÅ IKKE FLYTTES, MENS OLIEN ER VARM.**
- Brug ikke apparatet tomt.
- Rør ikke ved apparatets metaldele under opvarmning eller brug, da de er meget varme.
- Brug ikke de små skåle til at stege madvarerne i, og stil dem ikke på en varmekilde.
- Dette er ikke en friturегryde. Du må derfor under ingen omstændigheder tilberede pomfritter, beigneter mv. i fonduegryden.

Efter brug

- Stil ikke fonduegryden på en skrøbelig overflade.
- Håndter ikke apparatet, før end det er kølet helt af.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.
- Dette apparat må ikke dyppes ned i vand. Sænk aldrig apparatet eller ledningen i vand.
- Efter en ostefondue anbefaler vi, at du fylder fonduegryden op med vand og lader den stå i blød natten over, inden den vaskes af.
- Forholdsregler under rengøring af pladen i træ:
  - Hver plade i træ er et unikt, naturligt element.
  - Vandet kan trænge mere eller mindre igennem pladen, afhængig af hvor porøs den er, og derfor kan den sprække, hvis den dyppes ned i vand under rengøring.
- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Fondueopskrifter

Antallet af personer og tilberedningstiden er vejledende og kan variere afhængig af fødevarernes størrelse, mængde og smag og behag.

Ostefondue (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté) der er revet eller skåret i fine strimler • 5 til 6 dl tør hvidvin • 1 fed hvidløg • 1 glas kirsch (valgfrit) • stødt peber og muskat • Hvidt brød

Skær brødet i tern. Gnid fonduegryden med hvidløget. Stil termostaten på position 5, hæld hvidvin i fonduegryden, og lad den varme op i 6 til 10 min. Tilsæt langsomt osten under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Når osten er smeltet, tilsættes et glas kirsch, stødt peber og muskat. Under brug sænkes termostaten langsomt til position 3. Hver person stikker et stykke brød på fonduegaflen, og dypper den ned i osten. Serveres med en tør hvidvin (Crépi, Apremont…).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g oksefilet eller oksehøjreb skåret i fine strimler • 450 g svinemørbrad skåret i fine strimler • 1 l hønsebouillon • 1 selleri • 1 fed hvidløg • 1/2 løg • kinesisk krydderiblanding • 20 g tørrede sorte svampe (skal blødes op dagen før)

DA

Stil termostaten på position 5. Hæld 1 liter hønsebouillon og 3 tsk. sojasovs i fonduegryden. Tilsæt 1 fed hvidløg, 1/2 løg skåret i strimler, 1 selleri skåret i strimler, halvdelen af svampene skåret i strimler, 1 tsk. krydderier og salt. Opvarm blandingen i 5 min, og stil termostaten på position 4. Lad derefter bouillonen simre i ca. 10 min., inden den serveres. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, dypper den ned i bouillonen, og koger den i ca. 1 til 2 min. Serveres med en tør hvidvin, rosévin eller med te.
Tilbehør: Cantonnais ris (ris kogt på kreolsk vis, hvor man tilsætter en omelet med 3 æg, skåret i strimler, nogle skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 løg skåret i stykker og svitset i smør), champignoner, bambusskud skåret i fine skiver, sojasalat, cornichoner og små glaserede løg.
Sovs: Soja.

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

• 1 l olie • 200 g oksefilet (pr. person) skåret i tern på 2 cm

Stil termostaten på position 5. hæld olie i fonduegryden, og lad den varme op i ca. 15 min. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, og dypper den ned i olien i 1-2 min.
Sovse: Mayonnaise, estragon, chili, bearnaise, kryddersovs…

Fiskefondue (til 6 personer)

• 500 g frisk torskefilet (eller hvilling) • 3 fed hvidløg • 1 løg • 1 cayennepeber (valgfrit) • 2 store kogte og pillede kartofler • 6 pillede kæmperejer (eller 18 små rejer) • mel • 2 hele æg • 1 liter olie

Kør fisk, hvidløg, løg, cayennepeber og kartofler gennem en grøntsagskværn. Bland ingredienserne med 2 hele æg, og form små boller på størrelse med en valnød, og rul dem i melet. Skær rejerne over i to eller tre dele, og vend dem let i melet. Hæld 1 liter olie i fonduegryden, stil termostaten på position 5, og varm olien op i 15 til 20 min. Under brug sættes termostaten på position 5. Hver person stikker en fiskebolle på fonduegaflen, og koger den i ca. 5 min, rejerne behøver ikke mere end 2-3 min.
Tilbehør: Kreolsk ris.
Sovse: Mayonnaise, kreolsk sovs, pili pili-sovs.

Chokoladefondue (til 6 personer)

• 500 g mørk chokolade • 2 bægre med 20 cl creme fraiche • 2 spsk. cognac (valgfrit). frisk frugt skåret i stykker: Pærer, bananer, æbler, ferskner, abrikoser, ananas, blommer

Stil termostaten på position 1, og smelt creme fraichen i fonduegryden i ca. 2 min. Tilsæt chokoladen i små stykker, og lad den smelte i 10 min. under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Tilsæt derefter 2 spsk. cognac.
Under brug sættes termostaten på position 1. Hver person stikker et eller to stykker frugt på fonduegaflen, og dypper den ned i chokoladen.
Tilbehør: Brioche, honningbrød, småkager, mandler, nødder.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Takk for at du valgte dette produktet. Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer,
  - på gårder,
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg,
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (Lavspenningsdirektiv, Elektromagnetisk kompatibilitet, Matsikkerhet, Miljø).
- Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.
- Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet må ikke spises.

Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk. Ikke la apparatet stå innen barns rekkevidde når det blir brukt.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.

Installering

- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- Sett apparatet på en ren, jevn og stabil overflate der det skal brukes under måltidet.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning: Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.

- Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel. Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.
- Hvis det brukes skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording.
- Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.

Bruk

- Når kjelen fylles, må du passe på at innholdet er mellom minimums- og maksimumsnivået angitt på innsiden av kjelen.
- Innhold:
  - **Fondue Simply Invents**:

    Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).
    Kokevann: Maksimum 1,5 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).
  - **Fondue Color – Pic'party** og **Fondue Ovation**:

    Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).
    Kokevann: Maksimum 1,5 liter vann.
  - **Multi Fondues**:

    Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).
    Kokevann: Maksimalt 2 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).

NO

Viktige råd når du lager FONDUE MED OLJE

- Bruk alltid ny olje.
- Ikke bland flere oljer.
- Ikke ha vann i oljen eller i andre fettstoffer.
- Ikke tilsett provencekrydder eller annet krydder i oljen.
- Vi anbefaler at du bruker solsikkeolje, peanøttolje eller frityrolje.
- Ikke bruk aromatiserte oljer med ingredienser (f.eks.: Provencekrydder).
- Ikke bruk druekjerneolje.
- **Hvis kjelen har blitt vasket, må den skylles og tørkes godt før den brukes.**

- Bruk bare kjelen som fulgte med apparatet eller en kjele kjøpt på et autorisert servicesenter.
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os – dette er normalt.
- Matvarene som skal stekes, må ikke være våte.
- Frosne produkter må først tines helt før de brukes.
- Stek matvarene etter angivelsene i oppskriften eller ønsket stekegrad.
- For å bevare slippbelegget i kjelen, bør du fortrinnsvis bruke en sleiv i plast eller tre når du lager oppskriften.
- **IKKE FLYTT PRODUKTET NÅR DET ER FYLT MED VARM OLJE.**
- Bruk ikke apparatet tomt.
- Ikke berør de metalliske delene av apparatet mens det varmes opp eller er i bruk da de er svært varme.
- Ikke bruk skålene til å steke matvarer, og ikke sett dem på en varmekilde.
- Dette apparatet er ikke beregnet til frityrsteking. Kjelen kan derfor ikke brukes til å lage f.eks. pommes frites eller fristyrstekte boller.

Etter bruk

- Ikke sett kjelen på en skjør overflate mens den er varm.
- Ikke håndter apparatet før det har avkjølt seg fullstendig.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.
- Legg ikke den varme platen i vann. Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.
- Etter at du har laget ostefondue, anbefaler vi at du fyller kjelen med vann og lar den stå over natten før den rengjøres.
- Forholdsregler for å rengjøre treplaten:
  - Hver treplate er en unik gjenstand.
  - Treplaten er mer eller mindre gjennomtrengelig for vann, og den kan sprekke eller briste hvis den ligger for lenge i vann.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.

Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.
➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Oppskrifter på fondue

Antall personer og tilberedelsestid er gitt til informasjon, og kan variere avhengig av størrelsen på ingrediensene, mengden ingredienser og smak og behag.

Fondue savoyarde (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté eller samme forhold av tre andre typer gulost) revet eller kuttet i tynne strimler • 5-6 dl tørr hvitvin • 1 fedd hvitløk • 1 kirsebærlikør (valgfritt) • pepper og revet muskat • hvitt brød

Skjær brødet i terninger. Gni kjelen med hvitløk. Sett termostaten på 5 og hell hvitvinen i kjelen, varm så vinen 6-10 min. Tilsett osten gradvis under omrøring inntil blandingen er jevn. La all osten smelte, og tilsett kirsebærlikør, pepper og revet muskat.Sett gradvis termostaten ned til 3 mens fonduen spises. Bruk gaffelen som spidd til brødet, og dypp det i fonduen. Serveres med en tørr hvitvin (f.eks. Crépi, Apremont).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g indrefilet eller ytrefilet av storfe kuttet i lange, tynne strimler • 450 g svinefilet i lange, tynne strimler • 1 liter kyllingbuljong • 1 selleri • 1 fedd hvitløk • 1/2 løk • kinesisk krydderblanding • 20 g svart, tørket sopp (legges i bløt dagen før)

Sett termostaten på 5. Ha 1 liter kyllingbuljong og 3 ts soyasaus i kjelen. Tilsett 1 fedd hvitløk, 1/2 løk i strimler, 1 selleri i strimler, halvparten av soppen i strimler, 1 ts kinesisk krydderblanding og salt. La blandingen varme i 5 min, sett så termostaten på 4. La småkoke i ca. 10 min før servering.Bruk gaffelen som spidd til kjøttet, dypp det i buljongen og la det steke i ca. 1-2 min.Serveres med en tørr hvitvin eller rosévin, eller med en kopp te.

Tilbehør: Kantonesisk ris (kokt ris med strimlet omelett laget med 3 egg, noen skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 smørstekt løk i biter), sopp, bambusskudd kuttet i tynne skiver, soyasalat, sylteagurk og små, hvite løk i eddiklake.
Saus: soya.

NO

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

• 1 liter olje • 200 g indrefilet (per person) i terninger på 2 cm^3

Sett termostaten på 5. Ha oljen i kjelen, og varm den i ca. 15 min. Bruk gaffelen som spidd for kjøttet. Dypp det i oljen i 1-2 min.
Sauser: majones, bordelaise, estragonsaus, persillesaus, chilisaus, hvitløksaus, béarnaise, urtesaus.

Fondue antillaise (til 6 personer)

• 500 g torskefilet (eller hvitting) • 3 fedd hvitløk • 1 løk • 1 chilipepper (valgfritt) • 2 store kokte og skrellede poteter • 6 rensede gambas (eller 18 reker) • mel • 2 hele egg • 1 liter olje

Finmiks torskefilet (eller hvittingfilet), hvitløk, løk, chilipepper og poteter. Bland alt med 2 hele egg og lag boller på størrelse med en valnøtt som du ruller i melet. Skjær gambas (eller reker) i to eller tre biter, og vend dem lett i melet. Ha 1 liter olje i kjelen, sett termostaten på 5 og varm oljen i 15-20 min. La termostaten stå på 5 mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for bollene, og dypp dem i oljen i ca. 5 min. Gambas (eller rekene) stekes i 2-3 min.
Tilbehør: kreolsk ris.
Sauser: sterk majones, kreolsk saus, pili pili.

Fondue av sjokolade (til 6 personer)

• 500 kokesjokolade • 2 begre à 2 dl med crème fraîche • 2 ss Cognac (valgfritt) • fersk frukt kuttet i biter: pære, banan, eple, fersken, aprikos, ananas, sviske

Sett termostaten på 1, og varm crème fraîche i kjelen i ca. 2 min. Tilsett sjokolade i små biter og varm den i 10 min. under omrøring inntil sjokoladen smelter og blandingen blir jevn, tilsett så 2 ss Cognac. La termostaten stå på 1 mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for ett eller flere fruktstykker om gangen, og dypp dem i sjokoladen.
Tilbehør: loff, krydderkake, kaker, mandler, nøtter.

TURVAOHJEET

- Kiitos, että ostit tämän tuotteen itsellesi. Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.
- Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.
- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.

Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.
- Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Valvo laitetta koko ajan kun se on käytössä. Ei lasten ulottuville käytön aikana.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.

Asennus

- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Aseta laite puhtaalle, tasaiselle ja tukevalle alustalle.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla: jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai - yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.

- Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Jos käytät jatkojohtoa: sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian.
- Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.

Käyttö

- Kun täytät fonduepataa, noudata ehdottomasti padan sisäpuolelle merkittyjä ylä- ja alarajoja.
- Tilavuus:
  - **Fondue Simply Invents**:

    Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
    Lihaliemi: enintään 1,5 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).
  - **Fondue Color – Pic'party** ja **Fondue Ovation**:

    Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
    Lihaliemi: enintään 1,5 litraa vettä.
  - **Multi Fondues**:

    Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
    Lihaliemi: enintään 2 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).

FI

Tärkeitä ohjeita fonduepadan käyttöön ÖLJYN KANSSA

- Käytä aina uutta öljyä.
- Älä sekoita erilaisia öljyjä.
- Älä koskaan laita vettä öljyyn tai muuhun rasvaan.
- Älä lisää öljyyn yrttejä tai mausteita.
- Suosittelemme auringonkukkaöljyä, maapähkinäöljyä tai kookosöljyä.
- Älä käytä maustettuja öljyjä (esim. yrttimaustettuja).
- Älä käytä rypäleensiemenöljyjä.
- **Jos fonduepata on pesty, huuhtele ja kuivaa se hyvin ennen käyttöä.**

- Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetulta jälleenmyyjältä hankittua fonduepataa.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua - se on normaalia.
- Varmista, että valmistettavat ruoka-aineet ovat kuivia.
- Jos käytät pakastettuja aineksia, varmista, että ne ovat sulaneet kunnolla.
- Valmista reseptin tai haluamasi kypsyysasteen mukaisesti.
- Fonduepadan tarttumattoman pinnoitteen säilyttämiseksi käytä padassa mieluiten muovista tai puista paistinlastaa.
- **ÄLÄ SIIRRÄ TUOTETTA, KUN SIELLÄ ON KUUMAA ÖLJYÄ.**
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä koske laitteen metalliosiin, kun laitetta lämmitetään tai käytetään, sillä ne ovat hyvin kuumia.
- Älä käytä kulhoja ruoanvalmistukseen äläkä aseta niitä lämmönlähteen päälle.
- Laite ei ole rasvakeitin. Siksi esimerkiksi ranskanperunoiden ja munkkien valmistus fonduepadassa on ehdottomasti kielletty.

Käytön jälkeen

- Älä aseta kuumaa fonduepataa herkälle alustalle.
- Älä käsittele laitetta, ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.
- Älä laita kuumaa astiaa veteen. Laitetta ei saa upottaa veteen.
- Kun olet valmistanut juustofondueta, suosittelemme täyttämään fonduepadan vedellä ja liottamaan yön yli, ennen kuin puhdistat sen.
- Huomattavaa puualustan puhdistuksessa:
  - Jokainen puualusta on luonnollinen ja yksilöllinen elementti.
  - Huokoisuudesta riippuen puualusta läpäisee vettä enemmän tai vähemmän. Jos alusta on upotettu veteen puhdistuksen aikana, siihen voi tulla säröjä tai halkeamia.
- Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteessasi on useita uudelleen käytettäviä tai kierrätettäviä osia.

➲ Vie käytöstä poistettu laite keräyspisteeseen tai sen puuttuessa valmistajan valtuuttamaan myyntipalveluun, jotta sitä käsiteltäisiin oikealla tavalla.

Fondureseptejä

Annosten määrä ja valmistusaika ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella ruoka-aineiden koon, ainesten määrän ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

Juustofondue (6 annosta)

• 900 g juustoa (300 g Beaufort-juustoa, 300 g emmentalia ja 300 g comté-juustoa) raasteena tai ohuina suikaleina • 5–6 dl kuivaa valkoviiniä • 1 valkosipulinkynsi • 1 lasillinen kirsikkaviinaa (ei pakollinen) • pippuria ja rouhittua muskottipähkinää • vaaleaa leipää

Kuutioi leipä. Hiero valkosipulinkynnellä fonduepadan reunoja. Aseta lämpötilasäädin asentoon 5 ja kaada valkoviini fonduepataan. Anna lämmetä 6–10 minuuttia. Lisää vähitellen juusto hämmentäen koko ajan, kunnes sekoituksesta tulee tasainen. Kun juusto on sulanut, lisää kirsikkaviina, pippuri ja muskottipähkinärouhe.
Kun fondue tarjoillaan, vie lämpösäädin asteittain asentoon 3. Jokainen ruokailija ottaa leivän haarukkaan ja upottaa sen fonduehen. Tarjoile kuivan valkoviinin kera (esim. Crépi tai Apremont).

Kiinalainen fondue (6 annosta)

• 450 g naudanfileetä tai ulkoseläkettä ohuina suikaleina • 450 g porsaanfileetä ohuina suikaleina • 1 l kanalientä • 1 selleri • 1 valkosipulinkynsi • 1/2 sipuli • viismaustetta • 20 g kuivia mustasieniä (laita likoamaan edellisenä päivänä)

Aseta lämmönsäädin asentoon 5. Kaada fonduepataan 1 litra kanalientä ja 3 tl soijakastiketta. Lisää 1 valkosipulinkynsi, 1/2 viipaloitu sipuli, 1 siivutettu selleri, viipaloidut sienenpuolikkaat, 1 tl viismaustetta ja suolaa. Anna lämmetä 5 minuuttia. Siirrä sitten lämmönsäädin asentoon 4. Anna liemen hautua noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan, upottaa sen liemeen ja antaa paistua noin 1–2 minuuttia.
Tarjoa juomana kuivaa valkoviiniä, roseeviiniä tai luonnollisesti teetä.
Lisäkkeet: riisi Kantonin tapaan (hauduttamalla kypsennetty riisi, johon on lisätty 3 munan omeletti viipaleina, muutama kiinalaisen makkaran tai kinkun viipale, 1 paloiteltu ja voissa ruskistettu sipuli), sienet, bambunversot ohuina suikaleina, soijakastike, suolakurkut ja etikkasipulit.
Kastike: soijakastike.

Naudanlihafondue (6 annosta)

• 1 l öljyä • 200 g naudanfileetä (henkeä kohti) 2 cm: n kuutioina

Aseta lämpötilasäädin asentoon 5 ja kaada öljy fonduepataan. Anna lämmetä n. 15 minuuttia.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan ja upottaa sen öljyyn 1–2 minuutiksi.
Kastikkeet: majoneesi, rosékastike, rakuunakastike, Marius-kastike, tulinen kastike, valkosipulikastike, nopea béarnaisekastike, yrittikastike.

Fondue Antillien tapaan (6 annosta)

• 500 g tuoretta turskafileetä (tai valkoturskaa) • 3 valkosipulinkynttä • 1 sipuli • 1 linnunsilmächili (vapaaehtoinen ainesosa) • 2 suurta perunaa keitettynä ja kuorittuna • 6 jättiläiskatkarapua (tai 18 pientä katkarapua) kuorittuina • jauhoja • 2 kokonaista kananmunaa • 1 l öljyä

Jauha lihamyllyssä turska- tai valkoturskafileet, valkosipulinkynnet, sipuli, chili ja perunat. Lisää seokseen 2 kokonaista kananmunaa, muotoile noin pähkinän kokoisia pyöryköitä ja kierittele ne jauhoissa. Leikkaa jättiläiskatkaravut tai pienet katkaravut kahteen tai kolmeen osaan ja jauhota ne kevyesti. Kaada 1 l öljyä fonduepataan, siirrä lämmönsäädin asentoon 5 ja anna lämmetä 15–20 minuuttia. Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon 5. Jokainen ruokailija ottaa pyörykän haarukkaan ja paistaa sitä noin 5 minuuttia. Katkarapujen paistamiseen riittää 2–3 minuuttia.
Lisäkkeet: riisi kreolilaisittain.
Kastikkeet: chilimajoneesi, kreolikastike, piri piri.

Suklaafondue (6 annosta)

• 500 g tummaa suklaata • 2 kpl 2 dl: n ranskankermarasiaa • 2 rkl konjakkia (valinnainen ainesosa) • tuoreita, paloiteltuja hedelmiä: päärynöitä, banaaneja, omenoita, persikoita, aprikooseja, ananasta, luumuja

Aseta lämmönsäädin asentoon 1 ja sulata ranskankermaa padassa noin 2 minuuttia. Lisää suklaa pieninä paloina ja anna sen sulaa 10 minuutin ajan sekoittaen, kunnes sekoitus on tasainen. Lisää sitten 2 rkl konjakkia.
Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon 1. Jokainen ruokailija ottaa kaksi hedelmäpalaa haarukkaan ja upottaa ne suklaaseen.
Lisäkkeet: briossi, piparkakku, kakut, mantelit, pähkinät.

FI

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Tack för att Ni köpt denna produkt. Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk. Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med -logon, bör inte ätas.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används. Låt inte barn komma inom räckhåll under användning.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.

Montering

- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- Ställ apparaten på en ren, plan och fast yta, på den plats där den ska användas under måltiden.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.

- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd: om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt.
- Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.

Användning

- När fonduegrytan fylls, respektera alltid min- och maxinivåerna på grytans insida.
- Volym:
  - **Fondue Simply Invents**:

Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 1,5 liter med ingredienserna (räcker en timme).

  - **Fondue Color – Pic'party** och **Fondue Ovation**:

Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 1,5 liter vatten.

  - **Multi Fondues**:

Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 2 liter med ingredienserna (räcker en timme).

SV

Viktiga råd vid användning för OLJEFONDUE

- Använd alltid ny olja.
- Blanda inte oljor.
- Häll aldrig vatten i oljan eller annat fett.
- Lägg inte i kryddgrönt eller andra kryddor eller smaktillsatser i oljan.
- Vi rekommenderar solrosolja, jordnötsolja eller oljor av typen härdad kokosolja.
- Använd inte oljor som smaksatts med ingredienser (t.ex.: grillkryddor).
- Använd inte druvkärnolja.
- **Om fonduegrytan har diskats, skölj den väl och torka den innan den används.**

- Använd endast fonduegrytan som medföljer apparaten eller som anskaffats vid ett auktoriserat servicecenter.
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna - det är normalt.
- Försäkra dig om att maten som ska tillredas har runnit av ordentligt.
- Vid användning av djupfrysta produkter, kontrollera att dessa har tinat helt.
- Låt koka enligt anvisningarna i receptet eller till önskad beredning.
- För att bevara fonduegrytans släpp-lätt-egenskaper, använd helst en stekspade eller annat redskap av plast eller trä vid beredningen av receptet.
- **FLYTTA INTE PRODUKTEN MED VARM OLJA I.**
- Låt aldrig apparaten vara igång tom.

- Rör inte vid apparatens metalldelar då denna håller på att värmas upp eller är igång då dessa kan bli väldigt varma.
- Använd inte portionsformarna för att tillreda mat och ställ dem inte på någon värmekälla.
- Denna apparat är inte en fritös. Det är därför helt uteslutet att tillaga pommes frites, munkar m.m. i fonduegrytan.

Efter användandet

- Ställ inte den varma fonduegrytan på någon ömtålig yta.
- Hantera inte apparaten förrän den svalnat helt.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.
- Apparaten ska inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.
- Efter att ha tillrett en ostfondue, rekommenderar vi att fylla grytan med vatten och låta den stå över natten innan den görs ren.
- Försiktighetsåtgärder vid rengöring av träbrickan:
  - Varje träbricka är en unik naturlig komponent.
  - En träbricka är mer eller mindre vattenresistent beroende på dess porositet. Sänks den ned i vatten under rengöringen, kan den spricka och gå sönder.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Fonduerecept

Antalet personer och tillagningstiden anges upplysningsvis och kan variera beroende på livsmedlens storlek, mängden ingredienser och vars och ens smak.

Ostfondue (6 personer)

• 900 g ost (300 g Beaufort, 300 g emmentaler och 300 g comté), riven eller fint strimlad • 5 till 6 dl torrt vitt vin • 1 vitlöksklyfta • 1 glas körsbärbrännvin (valfritt) • riven peppar och muskot • vitt bröd

Skär brödet i tärningar. Gnid fonduegrytan med vitlöksklyftan. Sätt termostaten på 5 och häll det vita vinet i fonduegrytan och värm i 6 till 10 min. Tillsätt osten, lite i taget, under omrörning tills blandningen blir homogen. När all ost har smält, tillsätt glaset körsbärsbrännvin, pepparn och den rivna muskoten. Under måltiden, dra stegvis ned termostaten till 3. Var och en sätter en bit bröd på sin gaffel och doppar den i grytan. Servera med torrt vitt vin (Crépi, Apremont…).

Kinesisk fondue (6 personer)

• 450 g oxfilé eller ryggbiff skuren i fina, avlånga strimlor • 450 g fläskfilé i fina, avlånga strimlor • 1 l kycklingbuljong • 1 selleri • 1 vitlöksklyfta • 1/2 lök • 5 kryddor • 20 g torkad svart svamp (att blötlägga dagen före)

Sätt termostaten på 5. Häll 1 liter kycklingbuljong i fonduegrytan och 3 teskedar sojasås. Lägg till 1 vitlöksklyfta, 1/2 skivad lök, 1 strimlad selleri, hälften av svamparna i skivor, 1 tesked 5 kryddor och salt. Värm i 5 min, sänk därefter termostaten till 4. Låt sedan buljongen sjuda i ca 10 min innan rätten avsmakas.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel, doppar den i buljongen och låter koka i ca 1 till 2 min. Servera med torrt vitt vin eller rosévin, eller naturligt med te.
Garnering: kantonesiskt ris (ris på kreolskt vis med en strimlad omelett på 3 ägg, några skivor kinesisk korv eller skinka, 1 lök skuren i bitar stekt i smör), svamp, bambuskott i fina skivor, sojasallad, saltgurka och syltlök.
Sås: soja.

SV

Köttfondue (6 personer)

• 1 l olja • 200 g oxfilé (per person) skuren i tärningar på 2 cm

Sätt termostaten på 5. Häll oljan i fonduegrytan och värm i ca 15 min.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel och doppar den i oljan i 1 till 2 min.
Såser: majonnäs, rosa, dragon, Marius, stark, rouille, bearnaise, med kryddgrönt.

Västindisk fondue (6 personer)

• 500 g färsk torskfilé (eller vitlingfilé) • 3 vitlöksklyftor • 1 lök • 1 fågelpeppar (valfritt) • 2 stora kokta och skalade potatisar • 6 skalade gambas (eller 18 rosa räkor) • mjöl • 2 hela ägg • 1 liter olja

Hacka torskfiléerna (eller vitlingfiléerna), vitlöksklyftorna, löken, pepparn och potatisen i en hackmaskin. Blanda det hela med 2 hela ägg och forma valnötsstora kulor som därefter rullas i mjölet. Skär gambasen (eller räkorna) i två eller tre bitar och mjöla in dem lätt. Häll 1 liter olja i fonduegrytan och sätt termostaten på 5 och värm i 15 till 20 min. Under avsmakningen, låt termostaten stå på 5. Var och en sätter en kula på sin gaffel och friterar den i ca 5 min; 2 till 3 min räcker för tillagningen av gambasen (eller räkorna).
Garnering: kreolris.
Såser: eldmajonnäs, kreol, pili pili.

Chokladfondue (6 personer)

• 500 g mörk choklad • 2 burkar 20 cl crème fraiche • 2 matskedar konjak (valfritt) • färsk frukt skuren i bitar: päron, bananer, äpplen, persikor, aprikoser, ananas, katrinplommon

Sätt termostaten på 1 och låt crème fraiche smälta i fonduegrytan i ca 2 min. Tillsätt chokladen i små bitar och smält i 10 min under omrörning tills blandningen blir homogen, tillsätt därefter 2 matskedar konjak. Under avsmakningen, låt termostaten stå på 1. Var och en sätter en bit frukt på sin gaffel och doppar den i chokladen.
Garnering: brioche, mjuk pepparkaka, kakor, mandel, hasselnötter.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Bu kitapçıktaki talimatları dikkatlice okuyun ve aklınızda bulundurun. Talimatlar, cihazınız ile birlikte gelen bütün aksesuarlar için geçerlidir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım içindir. Aşağıdaki durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır ve garanti bu koşullar için geçerli olmayacaktır:
  - Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanım,
  - Çiftlik evlerinde kullanım,
  - Oteller ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler tarafından kullanım,
  - Oda- kahvaltı hizmeti veren ortamlarda kullanım.
- Bu ürün, güvenliğiniz için düşük voltaj direktifi, elektromanyetik uygunluk, gıdaya uygun malzemeler, çevre gibi uygulamadaki bütün standartlar ve mevzuatlara uygundur.
- Şirketimizin sürekli bir ar-ge politikası vardır ve önceden bildirim yapmaksızın bu ürünlerde değişiklik yapabilir.
- Üzerinde logosu bulunan parçalarından biri ile temas eden katı veya sıvı gıda maddesi tüketilmemelidir.

Ev kazalarının önlenmesi

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin tarafından kullanımı hakkında bilgi verilmediği veya onun gözetimi altında olunmadığı sürece, fiziksel algısı veya zihinsel becerisi az olan veya bilgi ve deneyim eksikliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmamalıdır. Cihaz ile oynamalarını engellemek amacıyla çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Bir kaza meydana gelmesi durumunda, yanığı hemen soğuk su ile yıkayın ve eğer gerekirse bir doktor çağırın.
- Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihazın sıcak yüzeylerine asla dokunmayın.
- Cihazın fişi takılıyken ve çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Cihaz çalışırken asla gözetimsiz bırakmayın. Kullandığınız zaman, çocukların erişebileceği yerlerden uzakta tutun.
- Yemek dumanı, kuşlar gibi hassas solunum sistemi olan bazı hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine, hayvanlarını yemek pişirilen alanlardan uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Cihazı her zaman topraklı bir prize takın.

Kurulum

- Cihazı asla doğrudan narin, kırılabilir veya kurulama bezi gibi yumuşak bir yüzey üzerine yerleştirmeyin (Cam masa, masa örtüsü, cilalı mobilya v.b.).
- Cihazı, yemek süresince kullanılacağı temiz, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazın aşırı ısınmasını engellemek için, köşe veya duvar kenarlarından uzak tutun.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmaz.
- Eğer cihazınızda çıkartılabilir bir kordonu varsa ve hasar görmüşse, üreticiden veya satış sonrası servisten tedarik edilen uygun özel bir kablo veya ünite ile değiştirilmelidir.

- Uzatma kablosu kullansanız da kullanmasınız da, güç kablosunu, misafirlerin kordona takılıp düşmesini engelleyecek ve masa etrafında rahat hareket etmesini sağlayacak şekilde dikkatlice yerleştirin.
- Eğer bir uzatma kablosu kullanılıyorsa, uygun bir toprak bağlantısı da olmalıdır.
- Eğer cihaz, masanın ortasına yerleştirilecekse, çocukların erişebileceği mesafede tutmayın.
- Elektrik güç kaynağının, cihazın tabanında belirtilen güç ve akıma uygun olduğundan emin olun.

Kullanım

- Fondü kabını doldururken, kabın içinde işaretlenmiş olan minimum ve maksimum seviyelerine uymak önemlidir.
- Kapasite:
  - **Simply Invents Fondü Seti:**

Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 1.5 litre su (1 saat sürekli pişirme).

  - **Color - Pic'party Fondü Seti ve Ovation Fondü Seti:**

Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: Maksimum 1.5 litre su.

  - **Çoklu Fondü Seti:**

Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 2 litre su (1 saat sürekli pişirme).

TR

YAĞLI FONDÜ pişirme ile ilgili önemli püf noktaları

- Her zaman yeni yağ kullanın.
- Farklı yağ türlerini karıştırmayın.
- Sıvı veya katı yağa asla su ilave etmeyin.
- Yağın içine ot veya başka çeşni eklemeyin.
- Ayçiçek yağı, yer fıstığı yağı veya bitkisel yağ kullanılmasını tavsiye ediyoruz.
- Çeşitli malzemelerle, örneğin otlarla çeşnilendirilmiş yağ kullanmayın.
- Üzüm çekirdeği yağı kullanmayın.
- **Eğer fondü kabı yıkanmışa, kullanmadan önce silerek iyice kurulayın.**

- Sadece cihaz ile birlikte verilen veya yetkili bir servisten satın aldığınız fondu kabını kullanın.
- İlk kullanımda, birkaç dakika boyunca hafif bir koku ve az bir duman çıkabilir.
- Pişirmeden önce yemekteki fazla suyu alın.
- Donmuş gıda kullanıyorsanız, kullanmadan önce tamamen çözülüp çözülmediğini kontrol edin.
- Tarifteki talimatlara göre veya istenen pişkinlik seviyesine göre pişirin.
- Fondü kabının yapışmaz kaplamasının zarar görmemesi için, tarifi hazırlarken tercihen plastik veya tahta spatula kullanın.
- **SICAK YAĞ VARKEN CİHAZI HAREKET ETTİRMEYİN.**
- Cihazı asla boş iken çalıştırmayın.
- Isınırken veya açıkken cihazın metal kısımlarına dokunmayın, çok sıcak olabilir.
- Hazneyi yemek pişirmek için veya sıcak bir kaynakta üzerinde kullanmayın.
- Bu cihaz bir fritöz değildir. Fondü kabında asla cips, mücver v.s. yapmayın.

Kullanım sonrası

- Sıcak fondü kabını narin ve kırılgan bir yüzeye koymayın.
- Cihazı hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Rezistans temizlenmez. Çok kirlendiğinde tamamen soğuyana kadar bekleyin ve kuru bir bezle silin.
- Cihazı suya sokmayın. Cihazı ve kordonunu asla suya sokmayın.
- Savoy peynir fondüsü yaptıktan sonra, fondü kabını su ile doldurmanızı ve temizlemeden önce bir gece beklemenizi tavsiye ederiz.
- Ahşap desteği temizlerken dikkat edilecekler:
  - Ahşap desteklerin her biri benzersiz doğal bir maddedir.
  - Gözeneklilik durumuna bağlı olarak daha fazla veya daha az geçiren olan ahşap bir destek, temizlerken suya batırılınca çatlayabilir veya kırılabilir.
- Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutun.

Çevre koruma önceliklidir!

ⓘ Cihazınız geri kazanılabilen veya geri dönüştürülebilen değerli maddeler içermektedir.
➲ Yerel kentsel atık toplama noktasına bırakın.

Fondü tarifleri

Kişi sayısı ve pişirme süresi sadece bilgi amaçlı verilmiştir ve yemeğin miktarına, içindekilere ve kişisel damak tadına göre değişebilir.

Peynir Fondü (6 kişilik)

• 900 g. peynir (300 g. Beaufort, 300 g. Emmenthal ve 300 g. Comté), rendelenmiş veya şeritler halinde kesilmiş • 5 - 6 dl. sek beyaz şarap • 1 diş sarımsak • 1 bardak kiraz likörü isteğe bağlı) • Karabiber ve rendelenmiş muskat • Beyaz ekmek

Ekmeği küp şeklinde kesin. Kabın iç kısmını sarımsak ile ovalayın. Termostat düğmesini 5 konumuna getirin ve beyaz şarabı kaba dökün. 6-10 dakika ısınması için bırakın. Yumuşayana kadar karıştırarak peyniri azar azar ilave edin. Peynir erir erimez, bir bardak kiraz likörünü, karabiberi ve rendelenmiş muskatı ekleyin.
Yerken, termostatı 3 konumuna getirin. Çatalla bir ekmek parçası alın ve fondüye batırın. Sek beyaz şarap (Crépi, Apremont v.s.) ile servis yapın.

Çin Usulü Fondü (6 kişilik)

• 450 g.dana filetosu veya bonfileyi ince uzun şeritler halinde kesin. • 450 g. tavuk filetosunu ince uzun şeritler halinde kesin • 1 l. tavuk suyu • 1 kereviz sapı • 1 diş sarımsak • 1/2 soğan • Çin baharatları • 20 g. siyah kuru mantar (akşamdan ıslatılmış)

Termostatı 5 konumuna getirin. Kaba 1 litre tavuk suyunu ve 3 çay kaşığı soya sosu dökün. 1 diş sarımsak ve ince dilimler halinde kesilmiş 1/2 soğanı ekleyin. 1 kereviz sapını şeritler halinde kesin, mantarın yarısını ince dilimlere ayırın, 1 çay kaşığı dolusu Çin baharatını ve tuzu ekleyin. 5 dakika kadar ısınması için bırakın. Daha sonra termostat konumunu 4'e getirin. Yemeden önce malzemeyi 10 dakika kadar kaynaması için bırakın.
Eti bir çatal ile alın ve malzemeye batırın. 1-2 dakika pişmesi için bırakın. Sek beyaz şarap, rosé şarap ya da çay ile servis yapın.
Servis önerisi: Cantonese pilavı (şeritler halinde kesilmiş 3 yumurtadan yapılmış omletle birlikte haşlanmış pirinç ve bir miktar Çin sosisi veya jambon dilimleri, yağda sotelenmiş 1 soğan), mantar, ince dilimlenmiş bambu filizleri, soya filizleri, turşu ve sirkeli beyaz soğan ile birikte.
Sos: Soya sosu.

TR

Bourguignon Biftek Fondü (6 kişilik)

• 1 l. sıvı yağ • 200 g. bir kişi için 2 cm.'lik küpler halinde kesilmiş dana filetosu

Termostat konumunu 5'e getirin. Yağı kaba dökün ve 15 dakika kadar ısıtın. Eti çatal ile alarak yağa batırın ve 1-2 dakika bekleyin.
Sos: Mayonez, karanfil, tarhun otu, Marius, baharatlı sos, sarımsaklı mayonez, hazır béarnaise sosu, karışık otlar.

Karayip Usulü Fondü (6 kişilik)

• 500 g. tzae morina veya mezgit filetosu • 3 diş sarımsak • 1 soğan • 1 kuş gözü acı biberi (isteğe bağlı) • 2 büyük patates, pişirilmiş ve soyulmuş • 6 kral karides (veya 18 kırmızı karides) soyulmuş • Un • 2 yumurta • 1 litre sıvı yağ

Morina veya mezgit balığı filetosunu, sarımsak dişleri, soğan, biber ve patates ile birlikte doğrayın. 2 yumurta ekleyin ve ceviz büyüklüğünde toplar yaparak una bulayın. Karidesleri iki veya üç parçaya bölün ve onları hafifçe unla kaplayın. Kaba 1 litre sıvı yağ dökün. Termostatı 5 konumuna getirin ve 15-20 dakika ısıtın.
Yerken, termostat konumunu 5'de bırakın. Toplardan birini çatalınızla alın ve 5 dakika kadar kızarması için bırakın: karidesler için 2-3 dakika yeterlidir.
Servis önerisi: Creole pilavı ile birlikte.
Sos: Sıcak mayonez, creole, pili pili.

Çikolata Fondü (6 kişilik)

• 500 g. bitter çikolata • 2 kase (200 ml.) taze krema • 2 yemek kaşığı kanyak (isteğe bağlı) • Dilimlenmiş taze meyveler: Armut, muz, elma, şeftali, kayısı, ananas, erik

Termostat konumunu 1'e getirin ve taze kremayı 2 dakika kadar kapta eritin. Küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyin ve 10 dakika kadar erimesi için bırakın. Karılım yumuşayana kadar karıştırın. Daha sonra 2 yemek kaşığı kanyak ilave edin.
Yerken, termostat konumunu 1'de bırakın. Çatal ile bir iki parça meyve alın ve çikolataya batırın.
Servis önerisi: Tatlı çörek, zencefilli kek, kekler, badem, fındık ile birlikte.

: www.tefal.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 37**	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

: www.tefal.com			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: . . . . . .
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ مهر خرده فروش / ختم بائع التجزئة